گھر بیٹھے

پیزے اور شوارما بنائیے







آسان ترین ترکیبوں سے آراستہ کتاب

پیزے ۔ شوارما

سینڈوچ ۔ برگر

خود تیار کریں

پیزا کے بنیادی اجزاء



پیزا ڈو (Pizza Dough)

کوئی بھی پیزا بنانے کے لئے گندھا آٹا بنیادی چیز ہے۔ جس کی ترکیب یہ ہے:

اجزاء:

✽ میدہ	375 گرام (تقریباً ساڑھے تین کپ)
✽ نمک	ایک چائے کا چمچ
✽ چینی	ایک کھانے کا چمچ
✽ زیتون کا تیل	چوتھائی کپ
✽ خمیر (خشک)	ایک پیکٹ (¼ اونس یا 7 گرام)
✽ نیم گرم پانی	ایک کپ (250 ملی لیٹر)

ترکیب:

ایک باؤل میں نیم گرم پانی ڈال کر اس میں چینی چمچ سے ملائیں۔ یہاں یہ دھیان رہے کہ پانی 110 سے 115 فارن ہائیٹ تک گرم ہونا چاہئے۔ یعنی آپ انگلی ڈال کر دیکھیں تو پانی اتنا گرم لگے۔ جتنا آپ سردیوں میں نہانے کے لئے استعمال کرتی ہیں اسے بہت گرم یا ٹھنڈا نہیں ہونا چاہئے۔ پانی زیادہ گرم ہونے کی صورت میں خمیر (Yeast) کے جراثیم ختم ہو جائیں گے اور ٹھنڈا ہونے کی صورت میں وہ اپنا کام نہ کر سکیں گے۔

پانی میں چینی ملانے کے بعد خمیر پانی پر چھڑکیں اور چمچ سے تقریباً ایک منٹ تک آہستہ آہستہ مکس کریں کہ خمیر پانی میں حل ہو جائے آپ دیکھیں گی کہ پانی کی رنگت بدل گئی ہے اور وہ ملائم ہو گیا ہے۔

(اگر خمیر پانی پر چھڑکنے کے بعد ملاتے وقت آپس میں چپک سا جائے اور پانی کی رنگت صاف رہے تو سمجھ لیں کہ یہ ٹھیک نہیں ہے اس محلول کو ضائع کر دیں اور نیا بنائیں)

خمیر ملے پانی کو 5، 6 منٹ کے لئے کسی ایسی جگہ رکھ دیں جہاں ہوا کا گزر نہ ہو۔ جب دیکھیں کہ خمیر ملا پانی جھاگ دار ہو گیا ہے اور اس میں سے بلبلے اٹھنے لگے ہیں تو سمجھ لیں کہ خمیر تیار ہے۔

ایک بڑے باؤل میں میدہ اور نمک ملا لیں۔ میدے کا ایک ڈھیر سا بنا کر اس کے درمیان میں انگلی سے گڑھا بنا لیں۔ اس گڑھے میں تیار شدہ خمیر ڈال دیں ساتھ ہی زیتون کا تیل بھی ڈال دیں۔ اب آس پاس کے

خشک میدے کو تھوڑا تھوڑا کر کے ملاتے ہوئے سارے میدے کو ملا کر گوندھ لیں۔ ضرورت ہو تو نیم گرم پانی ایک ایک چمچ کر کے ملا سکتی ہیں۔

اب گندھے میدے کو صاف خشک بورڈ پر تھوڑا میدہ چھڑک کر دونوں ہاتھوں سے گوندھیں پھر بورڈ سے اٹھا کر زور سے بورڈ پر ماریں اور بیلیں اور یہ عمل 4، 5 منٹ دہرائیں حتیٰ کہ میدہ ایک پیڑے کی شکل میں یکجان، نرم اور لچکدار ہو جائے۔

ایک بڑے باؤل کی اندرونی سطح کو چکنا کر کے میدے کا پیڑا اس میں ڈال کر گھمائیں کہ چکنائی پیڑے کے ہر طرف لگ جائے۔ اب پیڑے کو ڈھانپ کر ایسی گرم جگہ رکھ دیں جہاں ہوا کا گزر نہ ہو۔ (گرم جگہ کا یہ مطلب نہیں کہ آپ اسے اوون وغیرہ میں رکھ دیں، روم ٹمپریچر پر ہی رکھیں) آدھ پون گھنٹہ میں یہ پھول کر سائز میں ڈبل ہو جائے گا۔

اب پھولے پیڑے کو باؤل سے نکال کر خشک بورڈ پہ تھوڑا میدہ چھڑک کر ڈالیں اور گوندھیں پھر اس کے ایک یا 2 پیڑے بنا لیں اور کسی ٹرے میں رکھ کر اوپر کوئی کپڑا بھگو کر نچوڑ کر پھیلا دیں۔ (اگر آپ 16 انچ کا بڑا پیزا بنانا چاہتی ہیں تو ایک ورنہ دو پیڑے بنا سکتی ہیں جن سے 9 انچ کے دو پیزے تیار ہوں گے۔)

پیزا تیار کرنے کے لئے میدے کے پیڑے کو انگلیوں کی پوروں سے دبا کر روٹی کی شکل دیں پھر بیلنے سے بیل لیں۔ روٹی کی موٹائی 3 ملی میٹر ہونا چاہئے اور اس کا سائز پیزا بیکنگ پلیٹ کے اندرونی سائز سے بڑا نہ ہو۔ روٹی کو تمام اطراف سے ہموار اور یکساں موٹائی کا ہونا چاہئے۔

کوشش کریں کہ تیار شدہ میدہ 2 گھنٹے کے اندر استعمال کر لیا جائے یا پھر فریزر میں کئی دنوں تک رکھا جا سکتا ہے۔

چینی کی جگہ آپ انڈے کی زردی بھی استعمال کر سکتی ہیں یا پھر دونوں چیزیں بھی استعمال کی جا سکتی ہیں۔ یہ پیزا کی سطح کو پکتے وقت گولڈن براؤن رنگت دیتی ہیں۔

زیتون کا تیل Extra Virgin ہو تو بہتر ہے اگر زیتون کا تیل نہ ملے تو آپ ویجی ٹیبل آئل بھی استعمال کر سکتی ہیں۔



ٹماٹو یا پیزا ساس (1)

TOMATO SAUCE

اجزاء:

❀ ٹماٹر	ڈیڑھ کلو (پکے ہوئے سرخ اور سخت ٹماٹر)
❀ پیاز	ایک عدد (درمیانہ سائز، چوپ کی ہوئی)
❀ لہسن	ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)
❀ آئل	2 کھانے کے چمچ
❀ نمک، پسی کالی مرچ۔	ایک ایک چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ
❀ چینی	ایک چائے کا چمچ
❀ تلسی (Basil)	ایک کھانے کا چمچ (باریک کتری ہوئی)

ترکیب:

ایک بڑے دیگچے میں پانی گرم کریں کہ ابلنے لگے۔ ہر ٹماٹر پر تیز چھری سے × کی شکل میں ہلکا سا کٹ لگا لیں اور ابلتے پانی میں ڈال کر فوراً نکال لیں اور کٹ والی جگہ سے چھلکے کو پکڑ کر اتار دیں۔ ٹماٹر کو درمیان سے کاٹ کر بیج بھی نکال دیں۔

ایک گہرے فرائی پان میں آئل گرم کریں اور پیاز ڈال کر چمچ سے ہلاتے ہوئے 5 منٹ تک پکائیں کہ نرم ہو جائے اب لہسن شامل کریں اور دو تین بار چمچ چلا کر ٹماٹر کا گودا بھی شامل کر دیں۔ 5 منٹ تک پکنے دیں۔

اب چولہے سے اتار کر ذرا ٹھنڈا ہونے دیں پھر بلینڈر میں ڈال کر بلینڈ کر لیں اور دوبارہ فرائی پان میں ڈال کر چولہے پر چڑھائیں۔ ابال آ جائے تو آنچ دھیمی کر کے تقریباً 15 منٹ پکنے دیں کہ ساس گاڑھی ہو جائے۔

تلسی کے پتے اور نمک پسی کالی مرچ چھڑک کر چمچ سے ملا دیں۔ ٹماٹو ساس تیار ہے۔ اسے پیزا ساس بھی کہا جاتا ہے۔ فریزر میں محفوظ کریں اور حسب ضرورت استعمال کریں۔



ٹماٹو یا پیزا ساس (2)

اجزاء:

ٹماٹو پیسٹ	ایک کپ
آئل	2،3 کھانے کے چمچ
نمک	آدھا چائے کا چمچ
اجینو موتو	آدھا چائے کا چمچ
ٹماٹو کیچپ	آدھا کپ
اوریگانو	ایک چائے کا چمچ
اورنج یا سرخ فوڈ کلر	چٹکی بھر
سفید مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
سرخ مرچ	ایک چائے کا چمچ (کٹی ہوئی)
لہسن	ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)

ترکیب:

ایک گہرے فرائی پان میں آئل گرم کریں اور اس میں لہسن ڈال کر براؤن کریں پھر تمام اجزاء ڈال کر پکائیں کہ ساس گاڑھی ہو جائے تقریباً 10 منٹ تک ٹھنڈا کر کے فریزر میں محفوظ کر لیں اور حسب ضرورت استعمال کریں۔

ٹماٹو پیسٹ بنانے کے لئے آدھ کلو ٹماٹو ترکیب نمبر 1 کی طرح ابلتے پانی میں ڈال کر نکال کر چھلکا اتار کر اور بیج نکال کر بلینڈر میں بلینڈ کریں۔

چکن تکہ پیزا

CHICKEN TIKKA PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

❀ میدہ آدھ کلو ❀ خمیر ڈیڑھ کھانے کا چمچ ❀ نمک ایک چائے کا چمچ
❀ چینی ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)۔ زیتون کا تیل 2 کھانے کے چمچ
❀ انڈہ ایک عدد (پھینٹا ہوا) نیم گرم پانی، گوندھنے کے لئے۔

خمیر اور چینی کو آدھا کپ نیم گرم پانی میں حل کر لیں اور کسی گرم جگہ 10،15 منٹ کے لئے رکھ دیں۔ میدے میں نمک ملا کر چھان لیں اور اسے پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق گوندھ لیں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے:

❀ چکن	ایک کپ (سینے کا بغیر ہڈی کا چکن چھوٹی چوکور بوٹیوں میں)
❀ دہی	آدھا کپ (پھینٹ لیں)
❀ سرخ مرچ پاؤڈر	ڈیڑھ چائے کا چمچ
❀ کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ (موٹی کٹی ہوئی)
❀ ادرک، لہسن پیسٹ	ایک چائے کا چمچ
❀ نمک	حسب پسند
❀ ٹماٹو ساس	3 کھانے کے چمچ
❀ چیڈر پنیر	آدھا کپ (کدوکش کیا ہوا) Cheddar Cheese
❀ موزریلا پنیر	آدھا کپ (Mozrella Cheese)

* پیاز ایک کپ (آملیٹ کی طرح کٹی ہوئی)
* آئل 2 کھانے کے چمچ

ترکیب:

ایک پان میں آئل گرم کر کے لہسن ادرک پیسٹ ڈال کر فرائی کریں۔ دہی میں نمک، کالی اور سرخ مرچ ملا کر پان میں ڈالیں اور چند بار چمچ چلا کر چکن شامل کر دیں۔ چمچ چلاتے ہوئے بھونیں۔ چکن دہی کے پانی میں ہی گل جائے گا۔ دہی کا پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔

پیزا ڈو کی آدھی مقدار سے 12 انچ سائز کی روٹی بنا لیں بیکنگ ٹرے چکنا کر کے روٹی اس میں رکھ کر سب سے پہلے ایک چمچ کی مدد سے ٹماٹو ساس پھیلائیں۔ ساس کناروں تک نہیں پھیلنا چاہئے بلکہ روٹی کے کناروں سے کچھ اندر ہی رہے۔

ٹماٹو ساس کے اوپر پکے چکن کو پھیلائیں اوپر پیاز ڈالیں اور 200 سینٹی گریڈ پر گرم اوون میں 15 منٹ کے لئے بیک کریں پھر نکال کر پہلے چیڈر اور پھر موزریلا پنیر ڈال کر مزید 10 منٹ کے لئے بیک کریں۔ گولڈن براؤن ہونے پر نکال کر 6 یا 8 حصوں میں کاٹ کر سرونگ پلیٹ میں رکھ کر پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ ہمراہ رکھیں۔



سموکڈ چکن تکہ پیزا

SMOKED CHICKEN TIKKA PIZZA

پیزا ڈو کے لئے:

چکن تکہ پیزا کے اجزاء کے مطابق اور پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق ڈو تیار کریں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے:

❁ چکن کی بوٹیاں	ایک کپ (سینے کا گوشت بنوائیں)
❁ نمک	ایک چائے کا چمچ
❁ ہلدی	آدھا چائے کا چمچ
❁ لیموں کا رس	2 چائے کے چمچ
❁ ادرک لہسن پیسٹ	ایک چائے کا چمچ
❁ گرم مصالحہ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
❁ آئل	ایک کھانے کا چمچ
❁ ٹماٹر	2 عدد (سلائس کاٹ لیں)
❁ شملہ مرچ	ایک عدد (سلائس کاٹ لیں)
❁ پنیر	ایک کپ (کدوکش کیا ہوا)

ترکیب:

چکن کی بوٹیوں میں ٹماٹر، شملہ مرچ اور پنیر کے علاوہ تمام اجزاء ڈال کر ہاتھ یا کانٹے سے خوب مکس کریں اور 3، 4 گھنٹے کے لئے میری نیٹ ہونے دیں پھر دیگچی میں ڈال کر ہلکی آنچ پر گلالیں۔ آخر میں چکن پر روٹی کا ٹکڑا رکھ کر اس پر دہکتا کوئلہ رکھیں۔ کوئلے پر تھوڑا گھی ٹپکائیں دھواں اٹھنے لگے تو فوراً ڈھکن دے دیں۔ 5 منٹ بعد ڈھکن ہٹائیں اور کوئلہ روٹی سمیت احتیاط سے نکال لیں۔ سموکڈ چکن تیار ہے۔

پیزا کی روٹی بیل کر چکنا کی ہوئی پیزا پلیٹ پر رکھیں اس پر پیزا ساس لگائیں اور سموکڈ چکن کی بوٹیاں مسالے سمیت بچھادیں۔ اس پر ٹماٹر اور شملہ مرچ کے سلائس ڈالیں اور آخر میں پنیر ڈال کر پہلے سے 200 سینٹی گریڈ پر گرم اوون میں 20 سے 25 منٹ تک بیک کریں۔

لذیذ سموکڈ چکن تکہ پیزا ٹماٹو کیچپ اور چلی ساس کے ہمراہ سرو کریں۔



سویٹ اینڈ ساور پیزا

SWEET AND SOUR PIZZA

پیزا ڈو کے لئے:

پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق ڈو تیار کریں۔

فلنگ کے لئے:

❀ چکن	آدھ کلو (بغیر ہڈی کا چھوٹے ٹکڑوں میں)
❀ شملہ مرچ	2 عدد (درمیانہ سائز، چوکور کاٹ لیں)
❀ ٹماٹر	2 عدد (درمیانہ سائز، چوکور کاٹ لیں)
❀ پیاز	ایک عدد (درمیانہ سائز، چوکور کاٹ لیں)
❀ ادرک لہسن پیسٹ	2 چائے کے چمچ
❀ نمک	ایک چائے کا چمچ
❀ اچار مصالحہ	3 چائے کے چمچ
❀ سرخ مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
❀ سرکہ، چینی اور ٹماٹو کیچپ	2،2 کھانے کے چمچ
❀ آئل	ایک کپ

ٹاپنگ کے لئے:

❀ چیڈر چیز	ایک میڈیم پیکٹ (باریک ٹکڑے کر لیں)
❀ ٹماٹو ساس	آدھا کپ
❀ ٹماٹر	ایک عدد (گول قتلے کر لیں)
❀ شملہ مرچ	ایک عدد (درمیانہ سائز، بیج نکال کر گول کاٹیں)
❀ پسی کالی مرچ	حسب ذائقہ

ترکیب:

ایک پان میں آئل گرم کر کے ادرک لہسن کا پیسٹ فرائی کریں جب سنہرا ہو جائے تو چکن شامل کر کے آنچ دھیمی کر کے چمچ چلاتے ہوئے پکائیں۔ جب چکن کی رنگت بادامی ہو جائے تو ایک ایک کر کے سبزیاں اور مصالحے چمچ چلاتے ہوئے شامل کر دیں اور ڈھکن دے کر دھیمی آنچ پر 2، 3 منٹ پکنے دیں۔ اب ڈھکن اٹھا کر دیکھیں اگر کچھ پانی رہ گیا ہو تو چمچ چلاتے ہوئے درمیانی آنچ پر خشک کر کے چولہا بند کر دیں۔

پیزا ڈو کی 16 انچ کی روٹی بیل کر اسے چکنا کی بیکنگ ٹرے پر رکھیں۔ اس پر ٹماٹو ساس لگا کے چکن کی تہہ لگائیں اس پر چیز کے ٹکڑے پھیلا کر اوپر شملہ مرچ اور ٹماٹر رکھ کر کالی مرچ چھڑک کر 200 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں 20 سے 25 منٹ تک بیک کریں۔ جب دیکھیں کہ پنیر پگھل کر یکساں طور پر پھیل گیا ہے اور پیزا کرسٹ (روٹی) کی رنگت گولڈن براؤن ہو گئی ہے تو 8 سے 10 ٹکڑوں میں کاٹ کر گرما گرم پیش کریں۔

ٹماٹو کیچپ اور چلی گارلک ساس ہمراہ رکھیں۔



چکن وِد وائٹ ساس پیزا

CHICKEN WITH WHITE SAUCE PIZZA

پیزا ڈو کے لئے:

چکن تکہ پیزا کی طرح پیزا ڈو تیار کریں۔

فلنگ وٹاپنگ کے لئے

❀ چکن بریسٹ	ایک عدد
❀ شملہ مرچ	ایک کپ (چوکور کٹی ہوئی)
❀ ٹماٹر	2 عدد (گول سلائس کاٹیں)
❀ کالے زیتون	10 عدد (2 حصوں میں کاٹ لیں)
❀ پنیر	ایک کپ (کدوکش کیا ہوا)
❀ میدہ	ایک کھانے کا چمچ
❀ دودھ	2 کپ
❀ کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ (موٹا کٹی ہوئی)
❀ نمک	آدھا چائے کا چمچ

ترکیب:

چکن اُبال کر موٹے ریشے کرلیں، ہڈی نکال دیں۔

ایک نان سٹک پان کو چولہے پر رکھیں اور میدہ ڈال کر بھونیں جب خوشبو آنے لگے تو چولہے سے اتار کر دودھ شامل کریں۔ چمچ تیز تیز چلائیں تاکہ گٹھلیاں نہ بنیں۔ پان دوبارہ چولہے پر چڑھائیں اور نمک کالی مرچ

شامل کر کے پکائیں۔ جب آمیزہ گاڑھا ہو جائے تو اُبلا چکن شامل کر کے چولہے سے اتار لیں۔

پیزا کی روٹی چکنا کی بیکنگ ٹرے پر رکھیں اور اس پر چکن ڈالا آمیزہ پھیلا دیں۔ اوپر شملہ مرچ اور زیتون ڈالیں۔ اب پنیر کو پھیلا کر اوپر ٹماٹر کے سلائس رکھ کر 200 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں 20 منٹ کے لئے بیک کریں۔

گرم گرم پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ اور چلی گارلک ساس ہمراہ رکھیں۔

قیمے اور انناس والا پیزا

PIZZA WITH MINCE AND PINEAPPLE

پیزا ڈو کے لئے

چکن تکہ پیزا کی طرح پیزا ڈو تیار کریں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے:

✽ گائے کا قیمہ	250 گرام
✽ سرخ مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
✽ نمک	حسب پسند
✽ ادرک لہسن پیسٹ	ایک چائے کا چمچ
✽ آئل	2 کھانے کے چمچ
✽ پائن ایپل کے ٹکڑے	ایک کپ
✽ شملہ مرچ	ایک کپ (چوکور کٹی ہوئی)
✽ پیزا ساس	آدھا کپ

ترکیب:

قیمے میں ادرک لہسن، نمک مرچ اور آدھا کپ پانی ڈال کر درمیانی

آنچ پر پکائیں قیمہ گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو آئل ڈال کر اچھی طرح بھون کر اتار لیں۔

پیزا کی روٹی چکنا کی بیکنگ ٹرے پر رکھ کر اس پر پیزا ساس پھیلائیں۔ساس کناروں سے آدھا آدھا انچ اندر رہے۔اس پر پکے قیمے کی تہہ لگائیں اور پر اناناس اور شملہ مرچ پھیلائیں۔

پہلے سے 200 سینٹی گریڈ پر گرم اوون میں 20، 25 منٹ بیک کریں اور ٹماٹو کیچپ کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

(نوٹ: اس پیزے میں پنیر استعمال نہیں کیا گیا کہ بعض لوگ پنیر پسند نہیں کرتے)

فاجیتا چکن پیزا

FAJITA CHICKEN PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

چکن تکہ پیزا کی طرح پیزا ڈو تیار کریں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے:

* چکن	ایک کپ (بغیر ہڈی کا، چوکور ٹکڑوں میں کٹا ہوا)
* لہسن	چوتھائی چائے کا چمچ (پسا ہوا)
* سرخ مرچ	آدھا چائے کا چمچ (کٹی ہوئی)
* نمک	آدھا چائے کا چمچ
* چلی گارلک ساس	ایک چائے کا چمچ
* کری پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ

- ووسٹر ساس — ایک کھانے کا چمچ
- آئل — 2 کھانے کے چمچ
- پیاز — چوتھائی کپ (چوکور کٹا ہوا)
- شملہ مرچ — آدھی (لمبوتری کٹی ہوئی)
- مشروم — چند عدد (سلائس کیے ہوئے)
- کالے زیتون — چند عدد (کٹے ہوئے)
- پیزا ساس — آدھا کپ
- پنیر — ڈیڑھ کپ

ترکیب:

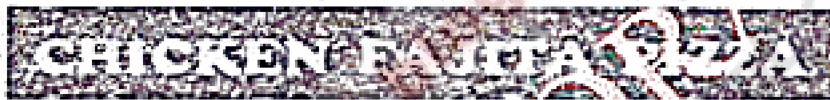
ایک کڑاہی میں آئل گرم کریں، اس میں لہسن ڈال کر فرائی کریں پھر چکن کی بوٹیاں ڈال کر چمچ چلاتے ہوئے سرخ مرچ، نمک، چلی گارلک ساس، کری پاؤڈر اور ووسٹر ساس ڈال کر فرائی کریں اور ایک طرف رکھ لیں۔

پیزا کی روٹی چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھیں اور گیس مارک 6 یا 200 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں 5 منٹ بیک کر کے نکال لیں۔ اب اس پر پیزا ساس پھیلائیں اس پر 2، 3 چمچ پنیر چھڑک کر اوپر چکن والا آمیزہ پھیلا دیں۔ اس پر پیاز، شملہ مرچ، زیتون اور مشروم ڈال کر پنیر پھیلا دیں۔

200 سینٹی گریڈ پر 15 سے 20 منٹ تک بیک کریں اور گرما گرم پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ ہمراہ رکھیں۔



چکن فاجیتا پیزا (2)



پیزا ڈو کے لئے:

چکن تکہ پیزا کی طرح پیزا ڈو تیار کریں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے

✽ چکن بریسٹ	ایک عدد (ہڈی نکال کر چھوٹی بوٹی کرلیں)
✽ نمک، سفید مرچ پاؤڈر	آدھا آدھا چائے کا چمچ
✽ زیرہ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
✽ ووسٹر ساس	ایک چائے کا چمچ
✽ لہسن ادرک پیسٹ	ایک چائے کا چمچ
✽ آئل	ایک کھانے کا چمچ
✽ ٹماٹر و شملہ مرچ	ایک ایک عدد (بیج نکال کر گول سلائس کرلیں)
✽ پیزا ساس	آدھا کپ یا حسب ضرورت

ترکیب:

ایک دیگچی میں آئل گرم کریں اور لہسن ادرک پیسٹ ڈال کر لائٹ براؤن ہونے تک فرائی کر کے چکن اور باقی مصالحے ڈال دیں اور پانی کا چھینٹا دے کر چکن گلا کر بھون لیں۔

پیزا کی روٹی بیل کر چکنا کی ہوئی پیزا پلیٹ پر رکھیں اور اس پر پیزا ساس پھیلائیں کہ کناروں سے آدھا انچ اندر رہے۔ اس پر چکن والا آمیزہ پھیلائیں پھر شملہ مرچ و ٹماٹر کے سلائس لگا کر اوپر پنیر پھیلائیں۔

پہلے سے 200 سینٹی گریڈ پر گرم اوون میں 20 سے 25 منٹ تک بیک کریں۔ چھری سے پیزا کا کنارہ اٹھا کر دیکھیں اگر رنگت لائٹ براؤن ہوگئی ہے تو سمجھیں پیزا تیار ہے۔ ٹکڑے کر کے سرونگ ڈش میں نکال کر گرم گرم پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ اور چلی ساس ہمراہ رکھیں۔

سیخ کباب پیزا

SEEKH KABAB PIZZA

پیزا ڈو:

چکن تکہ پیزا کی طرح پیزا ڈو تیار کریں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے

- قیمہ 175 گرام (موٹی مشین کا نکلا ہوا)
- ادرک لہسن پیسٹ ایک چائے کا چمچ

❀ سیخ کباب مصالحہ	ڈیڑھ کھانے کا چمچ (ڈبہ بند کسی بھی برانڈ کا لیں)
❀ آئل	آدھا کپ
❀ شملہ مرچ	آدھا کپ (بیج نکال کر لمبوتری کٹی ہوئی)
❀ پیاز	چوتھائی کپ (چوکور کٹی ہوئی)
❀ ٹماٹر	چوتھائی کپ (چوکور کٹے ہوئے)
❀ اوریگانو کے پتے	ایک چائے کا چمچ
❀ پیزا ساس	ضرورت کے مطابق
❀ موزریلا چیز	پونا کپ
❀ چیڈر چیز	پونا کپ

ترکیب:

قیمے میں ادرک لہسن پیسٹ اور سیخ کباب مصالحہ ملا کر اس کے چھوٹے چھوٹے لمبوترے کباب بنا لیں اور فرائی پان میں آئل گرم کر کے کباب اس میں چھوڑ کر الٹ پلٹ کر تل لیں اور نکال کر علیحدہ رکھ لیں۔ جو آئل بچے اسے سنبھال لیں کسی اور ڈش میں استعمال کر لیں۔

پیزا روٹی کو چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھیں اور گیس مارک 6 یا 200 سینٹی پر پہلے سے گرم اوون میں 5 منٹ بیک کر کے نکال لیں۔ اب اس پر پیزا ساس پھیلائیں اس پر 2، 3، کھانے کے چمچ چیڈر چیز چھڑکیں پھر کباب پھیلا دیں پھر شملہ مرچ، پیاز اور ٹماٹر رکھیں۔ اب اوریگانو چھڑک دیں۔ موزریلا اور چیڈر چیز ملا کر اوپر پھیلا دیں۔

200 سینٹی گریڈ پر 15 سے 20 منٹ تک بیک کریں۔ چھری سے پیزا کا کنارا اٹھا کر دیکھیں اگر رنگت گولڈن براؤن ہو گئی ہے تو سمجھیں پیزا تیار ہے۔ 6 یا 8 ٹکڑوں میں کاٹ کر سرونگ ڈش میں رکھ کر ٹماٹو کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔

پرانز پیزا

PRAWNS PIZZA

پیزا ڈو:

چکن تکہ پیزا کی طرح پیزا ڈو تیار کریں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے

✿ جھینگے	ایک کپ (صاف کر کے ابالے ہوئے)
✿ ٹماٹر	ایک کپ (چوکور کٹے ہوئے)
✿ ٹماٹو ساس	3،2 کھانے کے چمچ
✿ سویا ساس	ایک کھانے کا چمچ
✿ پسی کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ
✿ نمک	چوتھائی چائے کا چمچ
✿ شملہ مرچ	ایک کپ (چوکور کٹی ہوئی)
✿ پیزا پنیر	ایک کپ (کدوکش کی ہوئی)
✿ آئل	ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

1) ایک پان میں آئل گرم کر کے اس میں جھینگے، نمک، کالی مرچ اور سویا ساس ڈال کر تیز آنچ پر فرائی کرلیں۔

پیزا کے لئے 12 انچ کی روٹی تیار کر کے بیکنگ ٹرے میں رکھیں اور اوپر ٹماٹو ساس چمچ سے پھیلائیں اس کے اوپر فرائی جھینگوں کی تہہ لگائیں اوپر ٹماٹر، شملہ مرچ پھیلائیں اور آخر میں پنیر یکساں انداز میں پھیلا دیں۔

200 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں 20 منٹ کے لئے بیک کریں۔ 6 یا 8 حصوں میں کاٹ کر سرونگ ڈش میں پیش کریں۔ ساتھ ٹماٹو کیچپ اور چلی ساس رکھیں۔

فش پیزا



پیزا ڈو کے لئے:

پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق تیار کر کے اس کی آدھی مقدار کو 10 انچ کے سائز میں بیل لیں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے:

✿ سامن مچھلی	ایک کپ (چھوٹے چوکور ٹکڑے بنوائیں)
✿ ٹماٹو ساس	آدھا کپ
✿ موزریلا پنیر	ایک کپ (ٹکڑے کرلیں)
✿ اوریگانو	ایک چائے کا چمچ

ترکیب:

پیزا کی روٹی کو چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے میں رکھیں اس پر ٹماٹو ساس ایک چمچ کی مدد سے پھیلائیں دھیان رہے کہ ساس کناروں سے آدھا انچ اندر ہی رہے۔

اب پنیر یکساں پھیلا دیں اور اوپر مچھلی کے ٹکڑے رکھیں اور آخر میں اوریگانو کے پتے چھڑک کر پہلے سے 250 سینٹی پر گرم اوون میں 10 منٹ کے لئے بیک کریں۔ چھری سے کنارا اٹھا کر دیکھیں اگر پیزا کی روٹی نیچے سے گولڈن براؤن ہو گئی ہے تو پیزا تیار ہے۔ 6 یا 8 حصوں میں کاٹ کر سرونگ ڈش میں نکالیں۔ ٹماٹو کیچپ کے ساتھ فوراً پیش کریں۔

اوریگانو کسی بھی اچھے جنرل سٹور سے مل سکتا ہے۔ یہ نیاز بو کے خشک پتے ہوتے ہیں اگر نہ ملے تو اس کے بغیر پیزا تیار کر لیں۔

کوئیک پیزا

QUICK PIZZA

پیزا ڈو کے لئے:

* میدہ 2 کپ * نمک چوتھائی چائے کا چمچ * بیکنگ پاؤڈر 3 چائے کے چمچ * مکھن 50 گرام * دودھ آدھا کپ یا ضرورت کے مطابق۔

میدے بیکنگ پاؤڈر اور نمک کو ملا کر 2، 3 بار چھان لیں۔ مکھن نرم کر لیں اور دودھ اور مکھن کی مدد سے میدہ گوندھ لیں اور اسے بیل کر 12 انچ کی پیزا روٹی تیار کر لیں اور اسے چکنائی کی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھ لیں۔

افلنگ و ٹاپنگ کے لئے

❀ چکن	ایک کپ (بغیر ہڈی کا چھوٹی بوٹیوں میں پکا ہوا)
❀ ٹماٹر	2 عدد (گول سلائس کاٹ لیں)
❀ پیاز	ایک عدد (درمیانہ سائز، کاٹ لیں)
❀ ہری مرچ	ایک عدد (چھوٹا سائز، باریک کتری ہوئی)
❀ نمک	آدھا چائے کا چمچ
❀ موزریلا چیز	150 گرام
❀ ٹماٹر ساس	2۔3 کھانے کے چمچ

ترکیب:

پیزا کی روٹی پر چمچ سے ٹماٹو ساس پھیلائیں۔

ایک فرائی پان میں ایک کھانے کا چمچ مکھن گرم کر کے پیاز لائٹ براؤن ہونے تک فرائی کر کے پیزا کی روٹی پر پھیلا دیں۔ اوپر پکے چکن کی تہہ لگائیں نمک اور ہری مرچ چھڑک کر ٹماٹر کے سلائس سجا دیں اوپر موزریلا پنیر کے پرت اتار اتار کر یکساں پھیلا کر 200 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں 20 منٹ کے لئے بیک کریں۔

6 یا 8 حصوں میں کاٹ کر سرونگ پلیٹ میں نکال لیں۔ ٹماٹو کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔

اس پیزے کو کوئیک پیزے کا نام اس لئے دیا گیا ہے کہ اس کی تیاری میں دوسرے پیزوں کی طرح میدہ گوندھ کر خمیرا ہونے کا انتظار نہیں کیا جاتا اور خمیر کی جگہ بیکنگ پاؤڈر استعمال ہوتا ہے۔

ہاٹ چکن پیزا

HOT CHICKEN PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

❀ میدہ 225 گرام ❀ نمک آدھا چائے کا چمچ ❀ آئل 2 کھانے کے چمچ ❀ دودھ 4 کھانے کے چمچ ❀ انڈہ ایک عدد (پھینٹا ہوا) ❀ خمیر ایک چائے کا چمچ ❀ چینی ایک چائے کا چمچ ❀ نیم گرم پانی 6 کھانے کے چمچ

خمیر اور چینی 6 کھانے کے چمچ نیم گرم پانی میں ملا کر کسی گرم جگہ 15 سے 20 منٹ کے لئے رکھ دیں حتیٰ کہ آمیزہ جھاگ دار ہو جائے۔

میدہ اور نمک ملا کر چھان لیں۔ اس میں دودھ، تیل، انڈہ اور پھولا خمیر شامل کر کے گوندھ لیں۔ حسب ضرورت ایک ایک چمچ کر کے نیم گرم پانی ڈال سکتی ہیں۔ ملائم آٹا گندھ جائے تو اسے کسی چکنا کئے پیالے میں ڈال کر گیلے کپڑے سے ڈھانپ کر 30،40 منٹ کے لئے رکھ دیں حتیٰ کہ یہ پھول کر حجم میں دوگنا ہو جائے۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے:

❀ چکن — 225 گرام (بغیر ہڈی کا نمک مرچ ڈال کر پکا اور چھوٹی چھوٹی بوٹیوں میں کٹا ہوا)

❀ شملہ مرچ — ایک عدد (بڑا سائز، سلائس کاٹ لیں)

❀ پیاز — 2 عدد (سلائس کاٹ لیں)

❀ ٹماٹو کیچپ — آدھا کپ

- موزریلا پنیر — 110 گرام
- نمک، پسی کالی مرچ — آدھا آدھا چائے کا چمچ
- ہرا دھنیا — ایک کھانے کا چمچ (کٹا ہوا)
- ٹماٹر — ایک عدد (چھوٹے ٹکڑوں میں کٹا ہوا)

ترکیب:

پیزا ڈوری روٹی تیار کر کے چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے میں رکھیں اور اسے کانٹے سے گود کر اس پر ٹماٹو کیچپ کی تہہ لگا دیں۔ چکن کی بوٹیاں پوری روٹی پر پھیلا کر اوپر شملہ مرچ، پیاز، ٹماٹر اور ہرا دھنیا ڈالیں۔ نمک چھڑک کر اوپر پنیر کے پرت اتار اتار کر پھیلا دیں، اور اوون میں گیس مارک 6 یعنی 200 سینٹی گریڈ پر 20 منٹ کے لئے بیک کریں۔

گولڈن براؤن ہونے پر نکال کر 6 یا 8 حصوں میں کاٹ کر سرونگ پلیٹ میں نکال لیں۔ کالی مرچ چھڑک کر، ٹماٹو کیچپ اور چلی ساس کے ساتھ پیش کریں۔

موزریلا پنیر کو کدوکش نہیں کرنا چاہئے پھر تاریں نہیں بنتی ہیں۔



سپائسی ہاٹ پیزا

SPICY HOT PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

* میدہ ایک کپ * آئل 2 کھانے کے چمچ * نمک چوتھائی چائے کا چمچ * چینی آدھا چائے کا چمچ (پسی ہوئی) * خمیر ایک چائے کا چمچ * گرم پانی 6 کھانے کے چمچ

پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق ڈو تیار کرلیں۔

فلنگ وٹاپنگ کے لئے:

* قیمہ	ایک کپ (نمک مرچ ڈال کر بھنا ہوا)
* شملہ مرچ	ایک عدد بڑی (بیج نکال کر سلائس کرلیں)
* پیاز	2 عدد (چوپ کی ہوئی)
* اجوائن پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
* ٹماٹو کیچپ	آدھا کپ
* پسی کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ
* موزریلا پنیر	پونا کپ (ٹکڑے کیا ہوا)

ترکیب:

پیزا کی روٹی چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھیں اور کانٹے سے گود لیں۔ اب اس پر ٹماٹو کیچپ کی تہہ لگائیں پھر اوپر قیمہ پھیلا کر شملہ مرچ کے سلائس رکھیں۔ چوپ کی ہوئی پیاز بکھیر کر اجوائن اور سیاہ مرچ پاؤڈر چھڑکیں۔ آخر میں ٹکڑے کیا ہوا پنیر ڈال دیں۔

اوون میں درمیانے درجہ حرارت پر 15 سے 20 منٹ تک بیک کریں۔ پنیر پگھل جائے تو ٹرے اوون سے نکال کر پیزا سروِنگ ڈش میں نکالیں۔ اوپر حسب ذائقہ کُٹی سرخ مرچ چھڑک کر گرم گرم پیش کریں۔

ہاٹ اینڈ پیپرونی پیزا

HOT AND PEPPERONI PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

* میدہ 2 کپ * خمیر 2 چائے کے چمچ * چینی ایک چائے کا چمچ
* نمک آدھا چائے کا چمچ * زیتون کا تیل ایک کھانے کا چمچ * نیم گرم پانی پون کپ۔

پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق ڈو تیار کریں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے:

* ٹماٹر — آدھ کلو (چھلکا اتار کر بیج نکال کر گودا کچل لیں)
* لہسن — 3 جوئے (کچل لیں)
* اجوائن — ایک چائے کا چمچ
* بھنا قیمہ — ایک کپ
* موزریلا پنیر — ایک کپ (ٹکڑے کیا ہوا)
* خشک سرخ مرچ — 2 عدد (موٹا موٹا کوٹ لیں)

* سرخ مرچ — آدھا کپ (سلائس کاٹ لیں)
* دھنیے کے پتے — سجاوٹ کے لئے

ترکیب:

ایک باؤل میں ٹماٹر کا گودا، لہسن، اجوائن اور بھنا قیمہ ملا لیں۔

پیزا ڈو تیار شدہ روٹی چکنی کی ہوئی بیکنگ ٹرے میں رکھ کر اوپر ٹماٹر اور قیمے والی ٹاپنگ پھیلا دیں اور 200 سینٹی درجہ حرارت پر آن اوون میں 7 سے 10 منٹ بیک کر کے نکال لیں۔

پیزا پر خشک کوٹی سرخ مرچیں، کٹی مرچیں اور پنیر ڈال کر دوبارہ 7 سے 10 منٹ تک بیک کریں۔

سرونگ ڈش میں نکال کر ہرے دھنیے کے چند پتوں سے سجا کر ٹماٹو کیچپ اور چلی ساس کے ساتھ پیش کریں۔

اٹالین پیزا

ITALIAN PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

* میدہ 2 کپ * خمیر 2 چائے کے چمچ * چینی ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی) * زیتون کا تیل ایک کھانے کا چمچ * نمک آدھا چائے کا چمچ
* نیم گرم پانی پون کپ۔

پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق ڈو تیار کر لیں۔

فلنگ وٹاپنگ کے لئے:

✿ پیزا ساس	آدھا کپ
✿ موزریلا پنیر	چوتھائی کپ (سلائس میں کٹا ہوا)
✿ ٹماٹر	2 عدد (گول کٹے ہوئے)
✿ شملہ مرچ	ایک عدد (رنگ میں کٹی ہوئی)
✿ قیمہ	250 گرام (نمک مرچ ڈال کر بھنا ہوا)
✿ پیاز	2 عدد (رنگ میں کٹی ہوئی)
✿ ہرا مصالحہ	تھوڑا سا

ترکیب:

پیزا ڈو کو بیل کر روٹی کی شکل دے لیں۔ ذرا چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھیں۔ اس پر پیزا ساس لگائیں پھر قیمہ بچھائیں پھر پیاز، ٹماٹر، شملہ مرچ اور ہرا مصالحہ پھیلا کر پنیر ڈالیں اوپر بھی پیزا ساس چھڑک کر درمیانے درجہ حرارت پر اوون میں آدھ گھنٹہ کے لئے بیک کریں۔ گولڈن براؤن ہونے پر سرونگ پلیٹ میں نکال کر پیش کریں۔

ٹماٹو کیچپ اور چلی گارلک ساس ساتھ رکھیں۔



فور سیزن پیزا

FOUR SEASONS PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

✽ میدہ 2 کپ ✽ خمیر 2 چائے کے چمچ ✽ چینی ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی) ✽ نمک آدھا چائے کا چمچ ✽ زیتون کا تیل ایک کھانے کا چمچ ✽ نیم گرم پانی پون کپ۔

پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق ڈو تیار کرلیں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے:

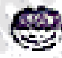
✽ ٹماٹو ساس	پونا کپ
✽ لہسن	2 جوئے (باریک کٹے ہوئے)
✽ مشروم	آدھا کپ (باریک سلائس کاٹ لیں)
✽ چکن	ایک کپ (بغیر ہڈی کا، ابال کر سٹریس میں کٹا ہوا)
✽ کالے زیتون	10 عدد (بیج نکال کر 2 حصوں میں کٹے ہوئے)
✽ نمک، کالی مرچ	حسب پسند
✽ آئل	2 کھانے کے چمچ
✽ موزریلا پنیر	ڈھائی کپ (سلائس کیا ہوا)

ترکیب:

ایک ساس پان میں آئل گرم کر کے اس میں مشروم ڈال کر فرائی کریں۔ پھر لہسن شامل کر کے چند بار چمچ چلا کر آنچ سے اتار لیں اور علیحدہ رکھ لیں۔

پیزا کی روٹی بیکنگ ٹرے (چکنا کی ہوئی) میں رکھیں اس پر ٹماٹو ساس پھیلائیں۔ اب اس کے آدھے حصے پر مشروم اور لہسن والا آمیزہ پھیلائیں اور آدھے حصے پر چکن اور زیتون مکس کر کے پھیلا دیں۔ نمک کالی مرچ اوپر چھڑکیں اور سلائس میں کٹا پنیر پورے پیزا پر پھیلا دیں۔

240 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں 15 سے 20 منٹ تک پیزا بیک کریں۔ گولڈن براؤن ہو جائے تو سروِنگ پلیٹ میں نکال کر ٹماٹو کیچپ اور چلی گارلک ساس کے ساتھ پیش کریں۔



چکن گارلک پیزا

CHICKEN GARLIC PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے اجزاء کے مطابق ڈو تیار کر لیں اور 9 انچ کی روٹی بیل لیں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے:

- چکن 5 بریسٹ پیسز (ہڈی علیحدہ کر کے چھوٹی بوٹیاں کر لیں)

❀ آئل	پونا کپ
❀ سرکہ	ڈیڑھ کپ
❀ لہسن	2 پوتھیاں (چھیل کر موٹا موٹا کاٹیں)
❀ سویا ساس	3 کھانے کے چمچ
❀ شہد	3 کھانے کے چمچ
❀ سرخ مرچ	2 چائے کے چمچ (موٹی کٹی ہوئی)
❀ ہری پیاز	¼ چوتھائی کپ (باریک کٹی ہوئی)
❀ پیزا ساس	پونا کپ
❀ پیزا پنیر	ڈیڑھ کپ

ترکیب:

ایک باؤل میں سرکہ، شہد، سویا ساس، لہسن اور سرخ مرچیں ملا کر رکھ دیں۔

ایک گہرے پان میں آئل گرم کر کے چکن کی بوٹیاں فرائی کریں۔ لائٹ براؤن رنگت ہونے پر آئل سے نکال کر علیحدہ رکھ لیں۔ اس آئل میں سرکے والا آمیزہ ڈال کر پکائیں۔ آنچ درمیانی ہو۔ 10-15 منٹ پکنے پر جب آمیزہ گاڑھا ہونے لگے تو فرائی شدہ چکن ڈال دیں اور چمچ چلائیں کہ سارا مسالہ بوٹیوں سے چمٹ جائے۔

پیزا کی روٹی چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھیں اس پر پیزا ساس پھیلائیں۔ اس پر 2، 3 چمچ پیزا پنیر چھڑک کر اوپر چکن پھیلا دیں۔ اوپر ہری پیاز ڈالیں اوپر باقی پنیر ڈال کر گیس مارک 6 یعنی 200 سینٹی گریڈ پر

پہلے سے گرم اوون میں 20، 25 منٹ بیک ہونے دیں۔

چھری سے پیزے کا کنارا اٹھا کر دیکھیں اگر نیچے سے رنگت گولڈن براؤن ہوگئی ہے تو سمجھیں پیزا تیار ہے۔ 8 سے 10 ٹکڑے کر کے گرما گرم پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ ہمراہ رکھیں۔

راجہ پیزا



پیزا ڈو کے لئے

* میدہ ایک یا سوا کپ * خمیر ڈیڑھ چائے کا چمچ * چینی آدھا چائے کا چمچ * نمک آدھا چائے کا چمچ * زیتون کا تیل ایک کھانے کا چمچ * نیم گرم پانی آدھا کپ۔

ان اجزاء سے پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق پیزا ڈو تیار کر لیں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے:

* چکن	250 گرام (بغیر ہڈی کا، 2/1 انچ لمبوترے ٹکڑوں میں)
* آئل	2 چائے کے چمچ
* فروٹ چٹنی	آدھا کپ
* دہی	آدھا کپ
* کھیرا	آدھا کپ (باریک کٹا ہوا)
* دھنیا	ایک کھانے کا چمچ (کترا ہوا)

ترکیب:

ایک فرائی پان میں آئل گرم کریں اور چکن ڈال کر 6 سے 8 منٹ تک فرائی کریں کہ رنگت گولڈن ہو جائے اور پک جائے۔ اتار کر علیحدہ رکھ لیں۔

پیزا کی روٹی بیل کر اسے 30 سینٹی میٹر کی گولائی دیں اور چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھ کر فروٹ چٹنی پوری روٹی پر پھیلا دیں کناروں سے آدھا آدھا انچ اندر تک۔ اس پر پکے چکن کو پھیلا دیں اور 200 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں [illegible] منٹ تک بیک کریں۔

دہی کو اچھی طرح پھینٹ کر اس میں کھیرا اور دھنیا ملا کر پیزے کے ساتھ پیش کریں۔ اس پیزے میں پنیر استعمال نہیں ہوتا۔

اگ پیزا



پیزا ڈو کے لئے

پیزا ڈو کے بنیادی طریقے سے ڈو تیار کریں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے:

❀ انڈے	2 عدد
❀ پیزا ساس	حسب ضرورت
❀ کاٹیج پنیر	آدھا کپ (چورے کی شکل میں)
❀ پیزا پنیر	آدھا کپ (کدوکش کیا ہوا)
❀ نمک، کالی مرچ	حسب پسند

ترکیب:

پیزا کی روٹی بیل کر چکنا کی ہوئی بیکنگ شیٹ پر رکھیں۔ اس پر چمچ کی مدد سے پیزا ساس کی تہہ اس طرح پھیلائیں کہ کناروں سے آدھ آدھ انچ اندر رہے۔ اس پر کاٹیج پنیر کا چورا چھڑک دیں اوپر دونوں انڈے توڑ کر ڈال دیں کہ زردی ثابت ہی رہے۔

اوپر کدوکش کی ہوئی پنیر پھیلا کر نمک کالی مرچ چھڑک دیں اور پہلے سے 200 سینٹی گریڈ پر گرم اوون میں 15 منٹ کے لئے بیک کر لیں۔

چھری سے پیزا کا کنارہ اٹھا کر دیکھیں اگر نیچے سے گولڈن براؤن ہو گیا ہے تو سمجھیں پیزا تیار ہے۔ سلائس کر کے گرما گرم پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ ہمراہ رکھیں۔

ویجی ٹیبل پیزا



پیزا ڈو کے لئے

* میدہ آدھ کلو * خمیر ڈیڑھ چائے کا چمچ * نمک ایک چائے کا چمچ
* چینی ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی) * زیتون کا تیل 2 کھانے کے چمچ
* نیم گرم پانی حسب ضرورت۔

آدھا کپ نیم گرم پانی میں چینی ڈال کر ملائیں پھر خمیر حل کر کے رکھ دیں اور پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق گوندھ کر پیزا ڈو تیار کر لیں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے:

* شملہ مرچ ایک کپ (چوکور کٹی ہوئی)

* ٹماٹر — ایک کپ (چوکور کٹے ہوئے)
* تازہ مٹر — ایک کپ (اُبلے ہوئے)
* پیاز — ایک کپ (آملیٹ کی طرح کٹی ہوئی)
* بند گوبھی — ایک کپ (کٹی ہوئی)
* زیتون — آدھا کپ (باریک کٹے ہوئے)
* پیزا ساس — آدھا کپ
* پیزا پنیر — ایک پیالی (کدوکش کر لیں)
* پیاز — چند لونگ لچھے (سجاوٹ کے لئے)

ترکیب:

پیزا کی روٹی بیل کر چکنائی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھیں۔ اس پر پیزا ساس چمچ سے پھیلائیں پھر پنیر کو پھیلا کر اوپر ہر سبزی کی باری باری تہہ لگا کر سب سے آخر میں بند گوبھی ڈالیں اوپر پیاز کے لچھے سجا دیں۔

پہلے سے گرم اوون میں 200 سینٹی گریڈ پر 20-25 منٹ کے لئے بیک کریں اور سلائس کر کے گرما گرم پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ ہمراہ رکھیں۔

ویجی ٹیبل پیزا (2)

VEGETABLE PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

* میدہ 2 کپ * خمیر ڈیڑھ کھانے کا چمچ * چینی ایک کھانے کا چمچ (پسی ہوئی) * نمک ایک چائے کا چمچ * آئل ایک کھانے کا چمچ * اجوائن

چٹکی بھر (پسی ہوئی) ❁ نیم گرم پانی حسب ضرورت

آدھا کپ نیم گرم پانی میں چینی اور خمیر ملا کر رکھ دیں پھر پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق میدہ گوندھ کر پیزا ڈو تیار کر لیں۔

فلنگ وٹاپنگ کے لئے:

❁ ٹماٹو پیوری	چوتھائی کپ
❁ شملہ مرچ	2 عدد (بیج نکال کر باریک کٹی ہوئی)
❁ مٹر یا مکئی	ایک کپ (اُبلے ہوئے)
❁ گاجر	ایک عدد (باریک کٹی ہوئی)
❁ سبز مرچ	4، 5 عدد (بیج نکال کر لمبے رخ 2 ٹکڑے کریں)
❁ نمک، پسی سیاہ مرچ	آدھا آدھا چائے کا چمچ
❁ زیتون کا تیل	ایک کھانے کا چمچ
❁ پنیر	پونا کپ (کدوکش کیا ہوا)

ترکیب:

پیزا کی روٹی بیل کر چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھیں۔ اس پر ٹماٹر پیوری اس طرح پھیلائیں کہ کناروں سے آدھا آدھا انچ اندر رہے اس پر آدھا پنیر پھیلائیں۔

اب مٹر، شملہ مرچ اور گاجر باری باری پیزا میں پر پھیلائیں۔ سبز مرچ ڈال کر نمک، پسی کالی مرچ چھڑکیں اور باقی پنیر ڈال کر اوپر زیتون کا تیل چھڑک کر 200 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں 15 سے 20 منٹ

کے لئے بیک کریں۔ چھری سے پیزا کو کنارے سے اٹھا کر دیکھیں اگر رنگت گولڈن براؤن ہو گئی ہے تو سمجھیں پیزا تیار ہے۔ سلائس کر کے گرم گرم پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ ہمراہ رکھیں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے:

❀ شملہ مرچ	ایک عدد (درمیانہ سائز)
❀ ٹماٹر	2 عدد (درمیانے)
❀ مشروم	8 سے 10 عدد
❀ پیاز	ایک عدد (درمیانہ سائز)
❀ تازہ مٹر	آدھا کپ (ابلے ہوئے)
❀ گاجر	ایک عدد (چھوٹا سائز، کدوکش کی ہوئی)
❀ آلو	ایک عدد (درمیانہ، ابال کر چوکور ٹکڑے کر لیں)
❀ کم چکنائی پنیر	آدھے سے پون کپ (کدوکش کیا ہوا)
❀ اوریگنو پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
❀ پیزا ساس	ترکیب کے مطابق تیار کر کے استعمال کریں

ترکیب:

شملہ مرچ کو درمیان سے کاٹ کر بیج نکال کر باریک سٹرپس میں کاٹیں۔ ٹماٹر کے 4 ٹکڑے کریں پھر اس کے باریک سٹرپس بنا لیں۔ مشروم اچھی طرح دھو کر خشک کر کے سلائس بنا لیں۔ پیاز کو لچھے دار کاٹ لیں۔

پیزا پلیٹ کو گریس کر لیں۔ آٹے کی روٹی بیل کر پیزا پلیٹ میں رکھیں اس پر پیزا ساس لگائیں۔

اب اس پر تمام سبزیاں باری باری پھیلائیں پھر پنیر بچھا کر اوپر اوریگنو پاؤڈر چھڑک دیں اور پہلے سے 200 سینٹی گریڈ پر گرم اوون میں تقریباً 20 منٹ کے لئے بیک کریں یہاں تک کہ پیزا کی روٹی نیچے سے گولڈن براؤن ہو جائے۔ چھ یا آٹھ حصوں میں کاٹ کر ٹماٹو کیچپ اور چلی ساس کے ہمراہ پیش کریں۔

نوٹ: اگر سویا کا آٹا نہ ملے تو اس کے بغیر بنا سکتی ہیں۔ یہ پیزا ان افراد کے لئے بہترین ہے جو موٹاپے کا شکار ہیں۔ آپ چاہیں تو اس میں ابلے چکن یا مچھلی کا اضافہ بھی کر سکتی ہیں۔

پیزا ساس:

ٹماٹر 5 عدد (درمیانہ سائز) ❋ پیاز ایک عدد (چھوٹی) ❋ لہسن 4، 5 جوئے ❋ زیتون کا تیل 2 کھانے کے چمچ ❋ سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ (کٹی ہوئی) ❋ نمک حسب پسند۔

ٹماٹر کے چھلکے اتار کر کاٹ کر بیج نکال دیں اور چوپ کر لیں۔ لہسن اور پیاز بھی چوپ کر لیں۔ ایک گہرے فرائی پان میں آئل گرم کر کے پیاز لہسن ڈال کر فرائی کریں پھر ٹماٹر بھی شامل کر دیں۔ چند بار چمچ چلا کر ایک کپ پانی ڈال دیں۔ ابال آ جائے تو نمک مرچ شامل کر کے درمیانی آنچ پر 5 منٹ پکائیں کہ آمیزہ گاڑھا ہو جائے۔ ساس تیار ہے، ٹھنڈا کر کے استعمال کریں۔



سپریم پیزا

PIZZA SUPREME

پیزا ڈو کے لئے:

چکن تکہ پیزا کی طرح پیزا ڈو تیار کریں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے:

❀ چکن کی بوٹیاں	پونا کپ (اُبلی اور چوکور کٹی ہوئیں)
❀ بیف کی بوٹیاں	پونا کپ (ابلی اور چوکور کٹی ہوئیں)
❀ سائمن مچھلی کے چوکور ٹکڑے	پونا کپ
❀ سفید مرچ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
❀ نمک، کالی مرچ	حسب ذائقہ

ٹماٹو پیوری بنانے کا طریقہ:

❀ ٹماٹر 375 گرام ❀ سرخ مرچ پاؤڈر آدھا کھانے کا چمچ ❀ ٹماٹو پیسٹ 3 کھانے کے چمچ ❀ پیاز ایک عدد (چھوٹا سائز، کاٹ لیں) ❀ نمک آدھا چائے کا چمچ ❀ اجوائن چٹکی بھر (پسی ہوئی) ❀ لیمن جوس ایک کھانے کا چمچ۔

ٹماٹر چھیل کر بیج نکال دیں۔ ایک کپ پانی میں ٹماٹر، پیاز، نمک اور مرچ ملا کر ابالیں۔ ٹماٹر نرم ہو جائیں تو چولہے سے اتار کر ٹھنڈا کر کے بلینڈر میں بلینڈ کر لیں۔ یہ آمیزہ برتن میں ڈال کر باقی اشیاء بھی ملا دیں اور مزید پکائیں کہ گاڑھا ہو جائے۔ ٹماٹر پیوری تیار ہے۔ حسب ضرورت استعمال کریں۔

وہیٹ ویجی ٹیبل پیزا

WHEAT VEGETABLE PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

✿ عام آٹا ڈیڑھ کپ ✿ سویا کا آٹا 2 کھانے کے چمچ ✿ گندم کی بھوسی 2 کھانے کے چمچ ✿ خمیر ڈیڑھ چائے کا چمچ ✿ چینی چٹکی بھر ✿ نمک پون چائے کا چمچ ✿ زیتون کا تیل ایک کھانے کا چمچ ✿ نیم گرم پانی حسب ضرورت۔

ایک پیالی میں خشک خمیر اور چینی ڈال کر 5 کھانے کے چمچ نیم گرم پانی ڈالیں اور 15 منٹ کے لئے کسی گرم جگہ رکھ دیں کہ خمیر پھول جائے۔

آٹے اور سویا آٹے کو مکس کر کے اس میں پھولا خمیر شامل کریں پھر نمک، زیتون کا تیل اور گندم کی بھوسی شامل کر کے حسب ضرورت پانی ملاتے ہوئے آٹا گوندھ لیں اور اسے گیلے کپڑے سے ڈھانپ کر گرم جگہ پر 30، 40 منٹ رکھ چھوڑیں کہ خمیر اچھی طرح اٹھ جائے۔ جب آٹا حجم میں دوگنا ہو جائے تو خشک بورڈ (تختے) پر آٹا چھڑک کر خمیر والے آٹے کو 8، 10 منٹ خوب ملیں کہ ملائم ہو جائے۔

✿ لیمن جوس	2 چائے کے چمچ
✿ چاٹ مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
✿ چکن یخنی	ایک کپ
✿ میدہ	2 چائے کے چمچ
✿ آئل	آدھا کپ
✿ مشروم	4 تا 6 عدد (چوپ کئے ہوئے)

❀ زیتون — 4 عدد (چوپ کئے ہوئے)

❀ ٹماٹر اور شملہ مرچ — چند سلائس

❀ موزریلا پنیر — ایک کپ (ٹکڑے کیا ہوا)

ترکیب:

ایک دیگچی میں آئل گرم کریں اس میں فش ڈال کر فرائی کر کے نکال لیں۔ ایک کھانے کا چمچ آئل رہنے دیں باقی نکال لیں۔ اس میں میدہ ڈال کر فرائی کریں پھر یخنی ڈال دیں اور ساتھ ہی چکن، بیف اور فرائی فش ڈال کر چمچ چلاتے ہوئے پکائیں۔ نمک کالی مرچ اور سفید مرچ بھی ملا دیں اور پکنے دیں کہ یہ گاڑھا ہو جائے۔ اتار کر ٹھنڈا ہونے دیں۔

پیزا پلیٹ کو چکنا کر لیں۔ اس پر پیزا کی روٹی بیل کر ڈالیں پھر پیزا ساس لگائیں اور اس پر چکن بیف اور فش والا آمیزہ پھیلا دیں کہ کناروں سے آدھا آدھا انچ اندر رہے۔ اس پر لیمن جوس اور چاٹ مصالحہ چھڑک کر مشروم اور زیتون ڈالیں اوپر پنیر کے ٹکڑے پھیلا کر ٹماٹر اور شملہ مرچ کے سلائس سجا کر 200 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں 20 سے 25 منٹ کے لئے بیک کریں۔

چھرا سے پیزے کا کنارہ اٹھا کر دیکھیں رنگت لائٹ براؤن ہو تو سمجھیں پیزا تیار ہے۔ ٹماٹو کیچپ اور چلی ساس کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔



منی پیزا

MINI PIZZA

پیزا ڈو کے لئے:

❀ میدہ ڈیڑھ کلو ❀ انسٹنٹ خمیر (Yeast) ایک کھانے کا چمچ ❀ پسی چینی ڈیڑھ چائے کا چمچ ❀ انڈہ ایک عدد ❀ آئل 2 کھانے کے چمچ ❀ نیم گرم پانی گوندھنے کے لئے۔

خمیر اور چینی کو آدھا کپ نیم گرم پانی میں حل کر لیں اور کسی گرم جگہ چند منٹ کے لئے رکھ دیں۔ میدہ چھان لیں اور اسے پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق گوندھ لیں۔

فلنگ و ٹاپنگ کے لئے:

❀ چکن	ایک کپ (پکا ہوا، چھوٹی بوٹیوں میں)
❀ ٹماٹر یا پیزا ساس	حسب ضرورت
❀ پنیر	150 گرام (سلائس لیں)

ترکیب:

پیزے کے لئے روٹی بیل کر کٹر سے چھوٹے گول ٹکڑے کاٹ لیں۔ یہ گلاس کے منہ کے سائز کے ہونا چاہئیں۔ انہیں چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے میں رکھ کر ہر منی پیزے پر ٹماٹو ساس پھیلائیں اس پر چکن کی چند بوٹیاں مصالحہ سمیت رکھ کر اوپر پنیر کا سلائس رکھیں۔

پہلے 200 سینٹی گریڈ پر گرم اوون میں 15 منٹ کے لئے بیک کریں۔ مزیدار منی پیزے تیار ہیں۔

سینڈوچ

سینڈوچ سبھی کا من بھاتا کھاجا ہیں۔ کوئی بھی اچھی ٹی پارٹی ان کے بغیر ادھوری کہی جاتی ہے۔ سینڈوچ بے شمار ذائقوں اور کئی شکلوں میں تیار کئے جاتے ہیں اور غذائیت سے بھرپور ہوتے ہیں۔ سینڈوچز کی تیاری میں چند باتیں ہمیشہ یاد رکھیں:

1- ڈبل روٹی معیاری ہونی چاہئے۔ سینڈوچ سلائس بہت موٹے نہ کٹے ہوں یہ جتنے باریک ہوں گے اتنے ہی اچھے سینڈوچ بنیں گے۔

2- بہتر ہوگا اگر آپ بیکری ہی سے ڈبل روٹی کے سخت کنارے کٹوا کر سینڈوچ سلائس تیار کرالیں۔

3- سینڈوچز میں آپ اپنی مرضی اور پسند کی کوئی بھی فلنگ بھر سکتی ہیں مثلاً چکن، گوشت یا مچھلی کے ٹکڑے یا ریشے، شامی کباب، ابلے انڈے، مختلف سبزیاں، پنیر، مایونیز وغیرہ وغیرہ لیکن فلنگ جو بھی ہو اس کا اچھا نرم ہونا لازمی ہے تاکہ سلائس پر ہموار اور یکساں لگ سکے۔

4- سینڈوچ تیار کرنے کے بعد انہیں خشک ہونے سے بچانے کے لئے کوئی موٹا کپڑا پانی میں بھگو کر اچھی طرح نچوڑ لیں اور اس میں سینڈوچ لپیٹ کر رکھیں یا بٹر پیپر لے کر اس میں سینڈوچ پیک کرکے فریج میں رکھیں۔

5- سینڈوچز کو سرو کرنے کا انداز بھی خوبصورتی لئے ہونا چاہئے کہ دیکھنے والی آنکھ متاثر ہوئے بغیر نہ رہ سکے۔ سینڈوچ کے ساتھ ایک چھوٹی پلیٹ میں چھری، کانٹا اور نیپکن (Napkin) بھی رکھیں۔

چکن سینڈوچز

CHICKEN SANDWICHES

اجزاء:

❀ ڈبل روٹی (سینڈوچ والی)	12 سلائس
❀ چکن	ایک کپ (ابال کر ریشے کر لیں)
❀ مکھن	آدھا کپ
❀ نمک، پسی کالی مرچ	حسب ذائقہ
❀ کیچپ	حسب ضرورت

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

چکن میں مکھن، نمک، کالی مرچ ڈال کر کانٹے سے اچھی طرح مکس کر لیں۔ اب ایک سلائس لے کر اس پر چھری سے چکن والا آمیزہ ہموار اور یکساں لگائیں اوپر دوسرا سلائس رکھ کر تکونا کاٹ لیں۔

اس طرح 6 سینڈوچ بنا کر تکونے کاٹ لیں اور کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔ چاہیں تو ساتھ کول سلا اور فرنچ فرائز رکھیں۔

کول سلا (Cole Slaw)

❀ بند گوبھی — آدھا کلو (باریک لمبوتری کٹی ہوئی)

- مایونیز — 6 کھانے کے چمچ
- چینی — 4 چائے کے چمچ
- نمک، پسی کالی مرچ — آدھا آدھا چائے کا چمچ
- تازہ کریم — آدھا کپ

ترکیب:

ایک بڑے پیالے میں بند گوبھی ڈالیں۔ اس میں مایونیز اور کریم شامل کریں اور ملائیں نمک اور کالی مرچ چھڑک کر پھر ملائیں۔ کول سلا تیار ہے۔

چکن سینڈوچز (2)



- ڈبل روٹی (سینڈوچ والی) — ایک عدد
- چکن — ڈیڑھ کپ (ابال کر ریشے کرلیں)
- نمک، پسی کالی مرچ — آدھا آدھا چائے کا چمچ
- کارن فلور — ایک کھانے کا چمچ
- چکن یخنی — پونا کپ
- مسٹرڈ پاؤڈر — چوتھائی چائے کا چمچ
- مایونیز — آدھا کپ

ترکیب:

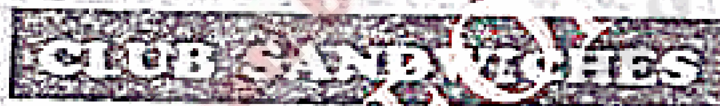
ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

یخنی میں کارن فلور چمچ بھر پانی میں گھول کر شامل کریں اور اتنی دیر

پکائیں کہ گاڑھی ہو جائے۔ اب ایک باؤل میں چکن ڈالیں اس میں یخنی، مایونیز، نمک، کالی مرچ اور مسٹرڈ پاؤڈر ڈال کر کانٹے سے ملائیں کہ یکجان ہو جائے یوں سینڈوچ پیسٹ تیار ہو جائے گی۔

ایک سلائس لیں اس پر چکن والی پیسٹ کی تہہ لگائیں اوپر دوسرا سلائس رکھ کر ہلکا سا دبا دیں۔ یوں ساری ڈبل روٹی کے سلائس تیار کر لیں۔ کول سلا اور ٹماٹو کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔

کلب سینڈوچز



- سینڈوچ بریڈ — ایک عدد (درمیانہ سائز)
- چکن — آدھ کلو (ابال کر ہڈی نکال کر قیمہ کر لیں)
- انڈے — 6 عدد (نرم اُبلے ہوئے)
- مکھن — 150 گرام
- کالی مرچ پاؤڈر — آدھا چائے کا چمچ
- نمک — پون چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ
- رائی پاؤڈر — آدھا چائے کا چمچ
- زیتون کا تیل — ڈیڑھ کھانے کا چمچ
- لیموں کا رس — آدھا کھانے کا چمچ

ترکیب:

تیز چھری سے ڈبل روٹی کے کنارے کاٹ لیں۔

نرم اُبلے انڈے چھیل کر بلینڈر میں ڈالیں اور چکن کے علاوہ تمام اشیاء ڈال کر بلینڈ کر لیں (اگر بلینڈر نہ ہو تو ہینڈ بیٹر استعمال کریں) آمیزہ نرم پیسٹ کی شکل اختیار کر جائے گا۔

ڈبل روٹی کے تمام سلائسز کے ایک طرف یہ پیسٹ ہموار اور یکساں پھیلائیں پھر ایک سلائس پر ابلے چکن کا قیمہ بچھا کر اسے دوسرے سلائس سے کور کریں اس پر تیسرا سلائس رکھ کر پہلے کی طرح قیمہ پھیلا کر چوتھے سلائس سے کور کر کے درمیان سے تیز چھری سے تکونا کاٹ لیں۔

کول سلا اور آلوؤں کے چپس کے ساتھ سرو کریں۔ ٹماٹو کیچپ ہمراہ رکھیں۔

امریکن کلب سینڈوچز

AMERICAN CLUB SANDWICHES

اجزاء:

❀ سینڈوچ بریڈ	ایک عدد
❀ نرم مکھن	ایک کپ
❀ انڈے	7 عدد (ابال لیں، 4 سے آملیٹ بنائیں)
❀ چکن	ایک کپ (ابلا اور ریشے کیا ہوا)
❀ نمک، پسی کالی مرچ	حسب ذائقہ
❀ بند گوبھی، کھیرا، ٹماٹر	ایک کپ (چوپ کئے ہوئے)
❀ مایونیز	آدھا کپ
❀ سلاد کے پتے	چند عدد

ترکیب:

ڈبل روٹی کے سخت کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

ایک سینڈوچ کے لئے 4 سلائس استعمال ہوں گے جنہیں تیار ہونے کے بعد درمیان سے تکونا کاٹ لیا جائے گا۔

ایک باؤل میں ریشے کیا چکن ڈال کر اس میں کچھ مکھن، نمک، کالی مرچ ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں۔

ایک دوسرے باؤل میں ذرا ابلے انڈے میش کریں اور چوپ کی سبزیاں اور مالیونیز ڈال کر مکس کریں۔

4 انڈوں کو اچھی طرح بینٹ کر ان میں تھوڑا نمک، کالی مرچ ڈالیں اور تھوڑا تھوڑا توے پر ڈال کر آملیٹ تیار کرلیں۔

ایک بریڈ سلائس لیں اس پر مکھن لگائیں اور چکن کا مرکب ہموار اور یکساں پھیلائیں اس پر دوسرا سلائس رکھیں اور تلا آملیٹ اور سلاد کا پتہ رکھیں اس پر تیسرا سلائس رکھیں اور اس پر سبزیوں والا مرکب پھیلائیں اور ٹماٹر اور کھیرے کے قتلے رکھ کر چوتھے مکھن لگے سلائس سے کور کریں۔

درمیان سے تکونا کاٹ لیں۔ ایک پلیٹ میں اس طرح سجائیں کہ چاروں سینڈوچز کے کونے ایک دوسرے سے ملیں اور درمیان میں چوکور خالی جگہ بچے۔ اس میں سلاد کا پتہ رکھ کر اس پر ایک طرف ٹماٹر اور کھیرے کے ٹکڑے رکھیں اور ساتھ فرنچ فرائز ڈالیں۔

ہر سینڈوچ کے درمیان میں ایک ٹوتھ پک لگائیں جس کے اوپری سرے پر مٹر کا ایک دانہ لگائیں۔ ٹماٹر کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔

چکن ویجی ٹیبل سینڈوچز

CHICKEN VEGETABLE SANDWICHES

اجزاء:

❁ چکن	2 کپ (ابال کر ریشے کیا ہوا)
❁ انڈے	2 عدد (سخت ابلے ہوئے)
❁ مایونیز	آدھا کپ
❁ مکھن	آدھا کپ
❁ بند گوبھی	آدھا کپ (باریک کٹی ہوئی)
❁ گاجر	ایک عدد (درمیانہ سائز، کدوکش کی ہوئی)
❁ ہری پیاز کے پتے	آدھا کپ (باریک کٹے ہوئے)
❁ شملہ مرچ	ایک عدد (چھوٹی، بیج نکال کر باریک کٹی ہوئی)
❁ سفید مرچ پاؤڈر	چوتھائی چائے کا چمچ
❁ کالی مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
❁ نمک	حسب ذائقہ
❁ گرم دودھ	چوتھائی کپ
❁ سینڈوچ بریڈ	10 سلائس

ترکیب:

ابلا چکن اور انڈے چاپر میں پیس لیں اور اس میں مایونیز، مکھن، تمام سبزیاں، نمک مرچ ملا کر کانٹے سے یکجان کر لیں۔ اب گرم دودھ

ملائیں اور آمیزے کو کچھ دیر کے لئے فریج میں رکھ دیں۔

سلائس کناروں سے کاٹ لیں۔ ایک سلائس لیں اس پر چکن والا آمیزہ ہموار اور یکساں لگا کر دوسرے سلائس سے کور کر کے تیز چھری سے تکونا کاٹیں۔ سینڈوچ تیار ہے۔ اس باقی سلائسز کے بھی سینڈوچ تیار کر لیں۔

ایک پلیٹ میں سلاد کے پتے بچھا کر سینڈوچ سجائیں ایک طرف کول سلا ڈالیں۔ گرم گرم چپس اور ٹماٹو کیچپ ساتھ رکھیں۔

چکن ویجی ٹیبل سینڈوچز (2)

CHICKEN VEGETABLE SANDWICHES

اجزاء:

❁ ڈبل روٹی	ایک عدد
❁ مرغ کا قیمہ	250 گرام
❁ بند گوبھی	ایک کپ (باریک کٹی ہوئی)
❁ آلو	ایک عدد (درمیانہ، ابلا ہوا)
❁ مٹر	آدھا کپ (اُبلے ہوئے)
❁ پیاز	ایک عدد (درمیانہ، چوپ کر لیں)
❁ سرکہ	2 کھانے کے چمچ
❁ گرم مصالحہ	آدھا چائے کا چمچ
❁ نمک، کالی مرچ	حسب ذائقہ

- مکھن — آدھا کپ
- ٹماٹو ساس — آدھا کپ
- سلاد کے پتے — آدھا کپ (کٹے ہوئے)
- آئل — ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

ایک پان میں آئل گرم کریں اس میں قیمہ ڈال کر چند بار چمچ چلا کر پیاز ڈال دیں۔ نمک، کالی مرچ اور گرم مصالحہ ملا کر بھونیں بند گوبھی ڈال دیں اور ساتھ ہی ابلا آلو ہاتھ سے مسل کر ڈال لیں اور مٹر شامل کر کے چند بار چمچ چلا کر اتار لیں۔

ٹھنڈا ہو جائے تو سرکہ ملا کر کانٹے سے اچھی طرح یکجان کر لیں۔

ڈبل روٹی کے کنارے کاٹ لیں۔ ایک سلائس پر مکھن لگا کر قیمے سبزی والا آمیزہ ہموار پھیلائیں اور سلاد کے پتے رکھیں اور ٹماٹو ساس ڈال کر دوسرا سلائس اوپر رکھ کر تیز چھری سے تکونا کاٹ لیں۔ سینڈوچ تیار ہے۔

اس طرح تمام سینڈوچ تیار کر لیں۔ ٹماٹو کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔

ویجی ٹیبلز سینڈوچز

VEGETABLE SANDWICHES

اجزاء:

- سینڈوچ بریڈ — 10 سلائس
- آلو — آدھا کپ (ابال کر میش کیا ہوا)

- مٹر — آدھا کپ (ابال کر چھیل لیں)
- گاجر — 2 کھانے کے چمچ (ابال کر میش کی ہوئی)
- بند گوبھی — ایک کپ (کدوکش کر لیں)
- مایونیز — آدھا کپ
- فریش کریم — آدھا کپ
- سفید مرچ پاؤڈر — آدھا چائے کا چمچ
- نمک — چوتھائی چائے کا چمچ
- مایونیز (مزید) — آدھا کپ
- ٹماٹو کیچپ — آدھا کپ

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے کاٹ لیں۔

ایک بڑے باؤل میں ساری سبزیاں، مایونیز، کریم اور نمک مرچ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

ایک دوسرے پیالے میں آدھا کپ مایونیز اور ٹماٹو کیچپ ڈال کر کانٹے سے پھینٹ کر یکجان کر لیں۔

ڈبل روٹی کے تمام سلائسز کے ایک طرف کیچپ، مایونیز والا پیسٹ لگائیں۔ اب ایک سلائس پر سبزیوں والا آمیزہ پھیلا کر دوسرے سلائس سے کور کر کے تکونا کاٹ لیں۔ اس طرح تمام سینڈوچ تیار کر لیں اور سلاد کے پتے بچھی سرونگ پلیٹ میں رکھ کر پیش کریں۔

اوپن بیکڈ سینڈوچز

OPEN BAKED SANDWICHES

اجزاء:

- چکن — ایک کپ (ابلا اور باریک ٹکڑوں میں کٹا ہوا)
- پنیر — ایک کپ (کدوکش کرلیں)
- مکھن — ایک کھانے کا چمچ
- ڈبل روٹی — تین عدد
- وائٹ ساس — ایک کپ
- کالی مرچ — ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

وائٹ ساس میں ابلے چکن کے ٹکڑے ڈالیں اور کانٹے سے اچھی طرح مکس کرلیں۔ اب ایک سلائس لے کر اس پر ہلکا سا مکھن لگا کر چکن اور وائٹ ساس والا آمیزہ ہموار پھیلائیں۔ اوپر پنیر ڈالیں اور کالی مرچ چھڑک دیں۔

اس طرح تمام سلائس تیار کر کے ایک بیکنگ ٹرے میں رکھ دیں۔ پہلے سے 200 سینٹی گریڈ پر گرم اوون میں 10 منٹ کے لئے بیک کریں۔ پنیر پگھل جائے اور رنگت گولڈن براؤن ہو جائے تو نکال کر گرم گرم سرو کریں۔

ٹماٹو کیچپ ہمراہ رکھیں۔

روسٹ بیف اوپن سینڈوچز

ROAST BEEF OPEN SANDWICHES

اجزاء:

❀ ڈبل روٹی	10 سلائس (سینڈوچ والی ڈبل روٹی لیں)
❀ روسٹ بیف	10 سلائس
❀ پنیر	10 سلائس
❀ مایونیز	½ کپ
❀ مکھن	2 کھانے کے چمچ
❀ سفید مرچ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
❀ کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ (کُٹی ہوئی)
❀ نمک	چوتھائی چائے کا چمچ
❀ براؤن شوگر	آدھا چائے کا چمچ
❀ بندگوبھی	پونا کپ (باریک کٹی ہوئی)
❀ گاجر	2 عدد (چھوٹا سائز، چوپ کی ہوئی)
❀ سلاد کے پتے	حسب ضرورت (باریک کٹے ہوئے)

ترکیب:

ایک باؤل میں مایونیز ڈالیں اس میں نمک، سفید و کالی مرچ، براؤن شوگر، بندگوبھی اور گاجر ڈال کر ملالیں۔

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔ ٹوسٹر Low درجہ پر رکھ کر سلائس اس میں گرم کرلیں۔ ایک سلائس پر پہلے چھری سے مکھن پھیلائیں پھر مایونیز والا آمیزہ کی تہہ لگا کر اوپر روسٹ بیف سلائس رکھیں۔ اس کے اوپر پنیر کا سلائس رکھ کر سلاد کے پتے ڈال کر فوراً گرم گرم سرد کریں۔

چکن ایگ اینڈ اونین سینڈوچز

CHICKEN EGG & ONION SANDWICHES

اجزاء:

❀ چکن	2 کپ (اُبال کر ریشے کیا ہوا)
❀ انڈے	2 عدد (ہاف بوائل کریں)
❀ مکھن	2 کھانے کے چمچ
❀ سفید سرکہ	2 کھانے کے چمچ
❀ نمک، کالی مرچ	آدھا آدھا چائے کا چمچ
❀ پیاز	4 عدد (چھوٹا سائز، گول لچھوں میں کٹی ہوئی)
❀ ٹماٹو ساس	آدھا کپ
❀ ڈبل روٹی	ایک عدد

ترکیب:

ہاف بوائل انڈوں کو میش کر کے ان میں مکھن ملا لیں۔ سرکہ، نمک، کالی مرچ شامل کر کے چکن ڈال کر اچھی طرح یکجان کر لیں۔

ڈبل روٹی کے سلائس کناروں سے کاٹ لیں۔ ایک سلائس لیں اس پر چکن اور انڈوں والا آمیزہ ہموار اور یکساں پھیلا کر پیاز کے لچھے رکھیں اور ٹماٹو ساس ڈال کر دوسرا سلائس اوپر رکھ کر ہلکا سا دبا دیں۔ سینڈوچ تیار ہے۔

اس طرح تمام سینڈوچ تیار کر کے ایک ٹرے میں سلاد کے پتے بچھا کر اس میں سلیقے سے رکھ کر ٹماٹو کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔

فرائیڈ فش سینڈوچز

FRIED FISH SANDWICHES

اجزاء:

❀ سامن مچھلی	125 گرام (بھاپ میں پکی ہوئی)
❀ مایونیز	ڈیڑھ کھانے کا چمچ
❀ پنیر	آدھا کپ (کدوکش کیا ہوا)
❀ ہری پیاز	ایک عدد (باریک کاٹ لیں)
❀ نمک، پسی کالی مرچ	حسبِ ذائقہ

- مکھن — چوتھائی کپ
- انڈہ — ایک عدد
- دودھ — 2 کھانے کے چمچ
- ڈبل روٹی — ایک عدد
- آئل — فرائی کرنے کے لئے

ترکیب:

ڈبل روٹی کے تمام سلائس بیلن سے دبا کر پتلا کر لیں اور گول کٹر سے کاٹ لیں۔

مچھلی کو انگلیوں سے مسل لیں اور اس میں مایونیز، پنیر، ہری پیاز اور نمک، کالی مرچ ملا لیں۔

اب ڈبل روٹی کے گول سلائس پر ایک طرف مکھن لگائیں اور اس پر مچھلی والا آمیزہ رکھ کر دوسرا سلائس اوپر رکھیں اور دبا دیں۔

اس طرح تمام سلائس کے سینڈوچ تیار کر لیں۔

انڈے میں دودھ ملا کر خوب پھینٹ لیں۔

ایک گہرے فرائی پان میں آئل گرم کریں اور ایک ایک سینڈوچ انڈے والے آمیزے میں ڈبو کر آئل میں گولڈن براؤن ہونے تک تل کر کچن پیپر پر نکالتے جائیں۔

فنگر چپس کے ساتھ پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ ہمراہ رکھیں۔

چکن پوٹیٹو سینڈوچ

CHICKEN POTATO SANDWICH

اجزاء:

❀ چکن	250 گرام (ابلا اور ریشے کیا ہوا)
❀ آلو	4 عدد (درمیانہ سائز، ابلے اور میش کئے ہوئے)
❀ مٹر	آدھا کپ (ابلے ہوئے، کچل لیں)
❀ ہرا دھنیا	آدھی گٹھی (باریک کتر لیں)
❀ پودینہ	چند پتے
❀ ہری مرچ	4 عدد (باریک کٹی ہوئی)
❀ چاٹ مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
❀ زیرہ، کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
❀ نمک	چوتھائی چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ
❀ پنیر	250 گرام (کدوکش کیا ہوا)
مایونیز	5 کھانے کے چمچ
انڈے	4 عدد (پھینٹے ہوئے)
سینڈوچ بریڈ	ایک عدد (درمیانہ سائز)

ترکیب:

ایک بڑے باؤل میں ابلا چکن ڈال کر میش کئے آلو، کچلے مٹر، تمام ہرا مصالحہ، نمک، مرچ، چاٹ مصالحہ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ اب

پنیر شامل کرکے ہاتھ سے ملا کر یکجان کرلیں۔

ڈبل روٹی کے سخت کنارے کاٹ کر انہیں تکونا کاٹ لیں۔

ایک ٹکڑا لے کر اس پر مایونیز لگائیں اور دوسرے ٹکڑے پر چکن والا مرکب پھیلا کر اسے مایونیز لگے ٹکڑے سے کور کریں۔ اس طرح سارے سینڈوچ بنالیں۔

ایک توے پر ہلکا سا آئل لگائیں۔ سینڈوچ انڈے میں ڈبو کر توے پر اچھی طرح سینک لیں۔ ایک ڈش میں سجا کر گرم گرم پیش کریں۔

ہرے پودینے کی چٹنی کے ساتھ یہ سینڈوچ خوب مزہ دیتے ہیں۔

پیزا سینڈوچز



اجزاء:

❀ سینڈوچ بریڈ	3 سلائس
❀ پنیر	آدھا کپ (کدوکش کیا ہوا)
❀ ٹماٹو ساس	ایک کھانے کا چمچ
❀ چکن	ایک کپ (چھوٹی بوٹیوں میں، پکا ہوا)
❀ شملہ مرچ	آدھی (چھوٹی چوکور کٹی ہوئی)

ترکیب:

سینڈوچ سلائس کو درمیان سے تکونا کاٹ لیں۔

ان پر ٹماٹو ساس کی تہہ لگائیں۔ اس پر تھوڑا سا پنیر ڈالیں۔ اس پر چکن کی بوٹیاں پھیلا کر شملہ مرچ کے چند چوکور ٹکڑے رکھیں اور پھر اوپر پنیر چھڑک کر پہلے سے گرم اوون میں کچھ دیر کے لئے بیک کریں کہ پنیر پگھل جائے اور سلائس بادامی رنگت اختیار کر جائیں۔

گرم گرم پیش کریں۔ آلوؤں کے چپس، کول سلا اور ٹماٹو کیچپ ساتھ رکھیں۔



ایگ سینڈوچز



اجزاء:

✿ سینڈوچ بریڈ	6 سلائس
✿ انڈے	2 عدد (سخت اُبلے ہوئے)
✿ نرم مکھن	3 کھانے کے چمچ
✿ پسی کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ
✿ نمک	چوتھائی چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ
✿ رائی (پسی ہوئی)	چوتھائی چائے کا چمچ
✿ کھیرا	ایک عدد (آدھا استعمال ہوگا)
✿ ٹماٹر	ایک عدد
✿ سلاد کے پتے	چند عدد

ترکیب:

سخت ابلے انڈے کانٹے سے Mash کرلیں۔

مکھن کو کانٹے سے پھینٹ کر اس میں کالی مرچ، نمک اور رائی شامل کرکے اچھی طرح مکس کریں پھر ابلے میش کیے انڈے ڈال کر مکس کرلیں۔

سلائس، تیز چھری سے کناروں سے کاٹ لیں۔

ہر سلائس پر انڈے، مکھن والا آمیزہ ہموار اور یکساں پھیلا کر دو سلائس جوڑ کر درمیان سے ٹکوں نے کاٹ لیں، اس طرح 12 سینڈوچ بنیں گے۔

سلاد، کھیرا اور ٹماٹر دھولیں۔

کھیرا چھیل کر لمبوترے ٹکڑے کاٹ لیں ٹماٹر کے گول قتلے کرلیں۔

ایک پلیٹ میں سلاد کے پتے بچھا کر درمیان میں سینڈوچ رکھ کر اردگرد ٹماٹر اور کھیرا سجا کر پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ ساتھ رکھیں۔

مایونیز ایگ سینڈوچز

MAYONNAISE EGG SANDWICHES

اجزاء:

✿ انڈے	6 عدد (سخت ابلے ہوئے)
✿ مایونیز	ایک کپ
✿ نمک، پسی کالی مرچ	حسب ذائقہ
✿ ڈبل روٹی	12 سلائس

ترکیب:

ابلے انڈوں کو کانٹے کی مدد سے میش (Mash) کرلیں۔

ان میں نمک، کالی مرچ ملا کر مایونیز ڈالیں اور مکس کریں۔ نرم سینڈوچ پیسٹ تیار ہے۔

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

ایک سلائس پر انڈے اور مایونیز پیسٹ کی چھری سے ہموار اور یکساں تہہ لگائیں اور اس پر دوسرا توس رکھ کر تکونا کاٹ لیں۔

اس طرح تمام سلائسز کے سینڈوچ تیار کرلیں۔ کول سلا اور فرنچ فرائز کے ساتھ سرو کریں۔ ٹماٹو کیچپ ہمراہ رکھیں۔

پن وہیل سینڈوچز

PINSHEEL SANDWICHES

اجزاء:

❁ ڈبل روٹی	ایک عدد
❁ چکن کا قیمہ	2 کپ (پکا ہوا)
❁ پیاز	ایک عدد (باریک کٹی ہوئی)
❁ مکھن	100 گرام
❁ وائٹ ساس	حسب ضرورت
❁ بٹر پیپر	ایک شیٹ

ترکیب:

ڈبل روٹی کے لمبائی کے رخ 6 سلائس بنوائیں۔ اس طرح لمبوترے سلائس تیار ہوں گے۔ ان کے کنارے کاٹ لیں اور بیلن سے دبا کر بیل لیں کہ پتلے ہو جائیں۔

چکن کے قیمے میں پیاز ملا لیں۔

اب ایک سلائس پر پہلے مکھن لگائیں پھر وائٹ ساس لگائیں اس کے بعد قیمے کی تہہ بچھائیں۔ اب رولنگ پن کے ساتھ سلائس کو احتیاط سے رول کر لیں اور بٹر پیپر میں ریپ (wrap) کر لیں اور فریج میں 3،2 گھنٹے کے لئے رکھ دیں کہ سیٹ ہو جائے۔

اس طرح سارے سلائسز کے سینڈوچ بنا لیں اور پیش کرتے وقت قتلے کاٹ کر پلیٹ میں سجا لیں۔ ٹماٹو کیچپ ہمراہ رکھیں۔

وائٹ ساس بنانے کی ترکیب:

* میدہ ایک کھانے کا چمچ * آئل ایک کھانے کا چمچ * انڈہ ایک عدد
* دودھ ایک کپ

ایک ڈیپ فرائی پان میں آئل گرم کریں پھر میدہ ڈال کر ذرا فرائی کریں۔ انڈہ اور دودھ اکٹھا پھینٹ کر ڈالیں اور پکائیں۔ جب ساس گاڑھی ہو جائے تو چولہے سے اتار کر ٹھنڈا کریں پھر حسب ذائقہ نمک اور ایک چائے کا چمچ سفید مرچ پاؤڈر ملا لیں۔ وائٹ ساس تیار ہے۔

فرائیڈ سینڈوچ

FRIED SANDWICH

اجزاء:

ڈبل روٹی (سینڈوچ والی)	6 سلائس
ہنٹر بیف کے باریک سلائس	3 عدد
ٹماٹر	2 عدد (بڑے اور سخت)
مکس فروٹ جیم	تھوڑا سا
میدہ	چوتھائی کپ
انڈے	2 عدد
آئل	فرائی کرنے کے لئے

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

ہنٹر بیف کے سلائس ڈبل روٹی کے سلائس کے سائز کے ہونا چاہئیں

اب ڈبل روٹی اور ہنٹر بیف کے سلائس تکونے کاٹ لیں۔

تکونے کٹے ڈبل روٹی کے سلائس پر ہنٹر بیف کا ٹکڑا رکھیں اور دوسرے سلائس پر تھوڑا جیم لگائیں اور ٹماٹر کا ایک ٹکڑا رکھیں۔ اس طرح 12 تکونے سینڈوچ بنالیں۔

میدے میں تھوڑا پانی ڈال کر پتلا پیسٹ بنا لیں۔ دونوں انڈے خوب پھینٹ کر میدے میں ملا دیں۔ حسب ذائقہ نمک اور پسی کالی مرچ

بھی ملا لیں۔

فرائی پان میں آئل گرم کریں اور سینڈوچ میدے اور انڈے والے آمیزے میں ڈبو کر آئل میں چھوڑیں۔ دونوں طرف سے سرخ کر کے نکال لیں اس طرح تمام سینڈوچ تل لیں۔ چائے کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

منی سینڈوچز

MINI SANDWICHES

اجزاء:

❀ ڈبل روٹی (سینڈوچ والی)	ایک عدد
❀ چکن	ایک کپ (ابال کر ریشے کیا ہوا)
❀ مسٹرڈ ساس	آدھا کپ
❀ مایونیز	ایک کپ
❀ کیچپ	آدھا کپ
❀ سرکہ	ایک کھانے کا چمچ
❀ نمک، سیاہ مرچ	حسب ذائقہ
❀ کھیرا	ایک عدد (کدوکش کر لیں)
❀ ٹماٹر	2 عدد (قتلے کر لیں)
❀ پنیر	حسب ضرورت (کدوکش کیا ہوا)

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

چکن میں نمک، کالی مرچ اور سرکہ ملا دیں۔ ایک سلائس لیں اس پر مایونیز چھری سے پھیلائیں پھر مسٹرڈ ساس اور پھر ٹماٹو کیچپ لگائیں۔ اب اس پر چکن اور تھوڑا پنیر رکھیں پھر کدوکش کیا تھوڑا کھیرا اور ٹماٹر کا ایک قتلہ رکھیں۔ دوسرے سلائس کو ہلکی سی مایونیز لگا کر اس سلائس پر رکھ دیں۔

اب تیز چھری سے کاٹ کر پہلے 2 تکونے سینڈوچ بنائیں پھر انہیں دوبارہ درمیان سے کاٹ لیں۔ اسی طرح 2 سلائس کے 4 منی سینڈوچ بنیں گے۔

اس طرح تمام سینڈوچ تیار کر لیں۔ ایک پلیٹ میں سلاد کے پتے بچھا کر اوپر یہ سینڈوچ سجائیں اور ٹماٹو کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔

چکن ٹماٹر اور پیاز والے سینڈوچ

CHICKEN TOMATO & ONION SANDWICH

اجزاء:

چکن	ایک کپ (ابال کر ریشے کیا ہوا)
مایونیز	پون کپ
ڈبل روٹی (سینڈوچ والی)	8 سلائس
ٹماٹر	ایک عدد (چھوٹا، چوپ کر لیں)
پیاز	آدھا (درمیانہ، چوپ کر لیں)

* پسی کالی مرچ — آدھا چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ
* نمک — حسب ذائقہ
* لیموں کا جوس — ایک چائے کا چمچ

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔
مایونیز میں چکن کے علاوہ باقی تمام اشیاء اچھی طرح ملا لیں۔
اب چھری سے سلائس پر مایونیز والا آمیزہ پھیلائیں اوپر چکن کے ٹکڑے سجائیں اور دوسرے سلائس سے کور کر کے درمیان سے تکونا کاٹ لیں۔
اس طرح تمام سینڈوچ تیار کر لیں۔ کول سلا اور فنگر چپس کے ساتھ پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ ہمراہ رکھیں۔

ربن سینڈوچز

RIBBON SANDWICH

اجزاء:

* چکن — آدھ کلو (بغیر ہڈی کا، پکا ہوا)
* مایونیز — ایک کپ
* ڈبل روٹی — 12 سلائس
* اخروٹ — آدھا کپ (باریک کٹے ہوئے)
* دھنیا — آدھا کپ (باریک کترا ہوا)

❀ نمک، سیاہ مرچ — حسبِ ذائقہ

❀ ٹماٹو کیچپ — حسبِ ضرورت

ترکیب:

سینڈوچ والی ڈبل روٹی لیں اور ہر سلائس کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

چکن کو باریک سٹرپس میں کاٹ لیں۔

ایک بڑے باؤل میں مایونیز ڈالیں اب اس میں چکن ملائیں پھر اخروٹ، دھنیا اور نمک مرچ ملا دیں۔ ایک سلائس لے کر اس پر یہ آمیزہ لگائیں اور دوسرے سلائس پر ٹماٹو کیچپ لگا کر اسے پہلے سلائس پر رکھ کر 3 لمبوترے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

اس طرح تمام سلائس کے ڈبل سینڈوچ بنائیں۔ کل 18 سینڈوچ بنیں گے۔ ایک پلیٹ میں سلاد کے پتے بچھا کر یہ سینڈوچ رکھیں۔ کول سلاد اور فرنچ فرائز کے ساتھ پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ ہمراہ رکھیں۔

اوپن سینڈوچز

OPEN SANDWICHES

اجزاء:

❀ چکن — ایک کپ (ابال کر ریشے کیا ہوا)

❀ ڈبل روٹی — ایک عدد

❀ مارجرین — آدھا کپ

- انڈے — 6 عدد (ابلے ہوئے اور چھوٹے ٹکڑے کئے ہوئے)
- پنیر — ایک کپ (کدوکش کیا ہوا)
- کیچپ — آدھا کپ
- پسی کالی مرچ — ایک چائے کا چمچ
- نمک — حسب ذائقہ
- پودینے کے پتے — تھوڑے سے

ترکیب:

ڈبل روٹی کے سلائس گول کٹر سے گولائی میں کاٹ لیں۔

ایک بڑے باؤل میں انڈے، مارجرین، پنیر، چکن اور نمک مرچ ملا کر اچھی طرح میش (Mash) کرلیں۔

گول کٹے ہر سلائس پر یہ آمیزہ لگا کر اس کے درمیان میں تھوڑا سا کیچپ ڈالیں اور پودینے کے پتوں سے سجا کر ایک ڈش میں رکھ لیں۔ اوپن سینڈوچ میں دوسرا سلائس اوپر نہیں رکھا جاتا بلکہ ہر سلائس علیحدہ ہوتا ہے۔

اس طرح تمام سینڈوچ تیار کر کے ڈش میں رکھیں ڈش کے ایک طرف فنگر چپس اور کول سلا سجائیں۔ ٹماٹو کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔



چکن بادام سینڈوچز

CHICKEN ALMOND SANDWICHES

اجزاء:

❀ ڈبل روٹی (سینڈوچ والی)	12 سلائس
❀ چکن قیمہ	2 کپ (پکا ہوا)
❀ روسٹڈ بادام	آدھا کپ
❀ مایونیز	آدھا کپ
❀ پارسلے فلیکس	ایک چائے کا چمچ
❀ نمک	حسب ذائقہ
❀ مکھن	حسب ضرورت

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

قیمے کو ایک باؤل میں ڈالیں اور مایونیز ملائیں، اب روسٹڈ بادام، پارسلے فلیکس اور نمک ملا کر یکجان کر لیں۔ اگر دیکھیں کہ آمیزہ بہت خشک ہے تو چند چمچ دودھ ملا کر نرم کر لیں۔

ایک سلائس لیں اس پر ہلکا سا مکھن لگا کر چکن والے آمیزے کی ہموار تہہ لگا کر دوسرا سلائس اوپر رکھ کر تکونا کاٹ لیں۔ اسی طرح تمام سینڈوچز تیار کر لیں۔

کول سلا، چپس اور ٹماٹو کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔

گرلڈ سینڈوچ

GRILLED SANDWICH

اجزاء:

❀ سینڈوچ بریڈ	3 سلائس
❀ پنیر سلائس	2 عدد
❀ چکن	آدھا کپ (پکا ہوا باریک ٹکڑوں میں)
❀ انڈہ	ایک عدد (پھینٹا ہوا)
❀ مکھن	حسب ضرورت
❀ آئل	تھوڑا سا

ترکیب:

سلائس کناروں سے کاٹ کر ان پر مکھن لگائیں۔

اس پر چکن کی تہہ لگا کر اوپر پنیر سلائس رکھیں اب دوسرا بریڈ سلائس رکھ کر چکن کی تہہ لگا کر پنیر سلائس رکھیں اور تیسرے بریڈ سلائس سے کور کریں۔

انڈے میں ایک کھانے کا چمچ پانی مکس کر کے سینڈوچ کے چاروں طرف لگا دیں۔ فرائی پان میں تھوڑا سا آئل گرم کریں اور سینڈوچ کو باری باری چاروں طرف سے براؤن کر کے تکونا کاٹ کر گرم گرم پیش کریں۔



کریم سینڈوچ

CREAM SANDWICH

اجزاء:

✿ تازہ کریم	2 کپ
✿ چھوٹی ڈبل روٹی	ایک عدد
✿ قیمہ	ایک کپ، (ابلا ہوا)
✿ مایونیز	چوتھائی کپ
✿ انڈے	2 عدد (اُبلے ہوئے)
✿ نمک، کالی مرچ	حسب ذائقہ
✿ کھیرا	ایک عدد (آدھا استعمال کریں)
✿ مایونیز، کیچپ	2،2 کھانے کے چمچ (مکس کریں)

ترکیب:

اُبلے قیمے میں نمک کالی مرچ اور مایونیز ملا لیں۔

کھیرا کدوکش کر لیں۔

اُبلے انڈے کانٹے سے میش کر کے ان میں کدوکش کیا کھیرا ملا کر پھینٹ لیں۔

ڈبل روٹی کے لمبائی کے رخ 4 سلائس کاٹ لیں۔ کنارے بھی کاٹ دیں اور ایک سلائس پر ایک کھانے کا چمچ کیچپ اور ایک کھانے کا چمچ مایونیز

مکس کر کے لگائیں۔ اس پر دوسرا سلائس رکھ کر اس پر انڈوں والا آمیزہ پھیلا دیں۔ تیسرا سلائس رکھ کر اس پر قیمے کی تہہ لگائیں۔ چوتھے سلائس پر مایونیز کیچپ مکس کر کے لگا کر اس سے کور کریں۔

ایک ڈش میں سلاد کے ثابت پتے بچھا کر ان پر یہ سینڈوچ رکھیں اور ہلکا سا دبا دیں۔

کریم اچھی طرح پھینٹ کر سینڈوچ کے چاروں طرف اس کی تہہ لگائیں اور ایک گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں۔

پھر ٹکڑے کاٹ کر ٹماٹو کیچپ کے ساتھ سرو کریں۔

اوپن چکن فرائیڈ سینڈوچز

OPEN CHICKEN FRIED SANDWICHES

اجزاء:

✿ چکن	ایک کپ (پکا کر ریشے کیا ہوا)
✿ شملہ مرچ	2 عدد (بیج نکال کر باریک کٹی ہوئی)
✿ انڈے	2 عدد (پھینٹ لیں)
✿ سویا ساس	2 چائے کے چمچ
✿ چلی ساس	2 چائے کے چمچ
✿ اجینوموتو	چٹکی بھر

* آٹا — ایک چائے کا چمچ
* نمک — چوتھائی چائے کا چمچ
* سینڈوچ بریڈ — 8 سلائس
* آئل — فرائی کرنے کے لئے

ترکیب:

سلائس کنارے سے کاٹ لیں۔ ڈبل روٹی ایک دن کی پرانی ہو

بہت نرم نہ ہو۔

چکن میں سویا ساس، چلی ساس اور اجینو موتو مکس کریں اور 8 برابر حصوں میں بانٹ کر ہر سلائس پر ایک حصہ لگائیں۔

پھینٹے انڈوں میں آٹا اور نمک ملا لیں اگر آمیزہ سخت لگے تو تھوڑا سا دودھ شامل کر کے نرم کر لیں۔

فرائی پان میں آئل گرم کریں۔

ایک ایک سلائس انڈے والے آمیزے میں ڈبو کر آئل میں چھوڑتی جائیں اور گولڈن براؤن ہونے پر کچن پیپر پر نکال لیں۔

آلو کے چپس کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ ساتھ رکھیں۔



آملیٹ سینڈوچ

OMELETTE SANDWICH

اجزاء:

❀ سینڈوچ بریڈ	2 سلائس
❀ چکن کا قیمہ	2،3 کھانے کے چمچ (پکا ہوا)
❀ پیاز	ایک کھانے کا چمچ (باریک کتری ہوئی)
❀ سبز مرچ	ایک چائے کا چمچ (باریک کتری ہوئی)
❀ نمک، پسی کالی مرچ	حسب ذائقہ
❀ انڈہ	ایک عدد
❀ دودھ	ایک کھانے کا چمچ
❀ مکھن	ایک کھانے کا چمچ
❀ آئل	حسب ضرورت

ترکیب:

انڈے میں دودھ ملا کر پھینٹ لیں۔ اب اس میں چکن، پیاز، ہری مرچ اور نمک، کالی مرچ مکس کر لیں۔

فرائی پان میں آئل گرم کر کے انڈے والا آدھا آمیزہ ڈال کر روٹی سی تل لیں۔ دونوں طرف سے براؤن کر کے نکال لیں اس طرح باقی آمیزے کی روٹی تل لیں اور دونوں روٹیاں چھری سے سلائس کے سائز کی

کاٹ لیں۔

سلائس ٹوسٹر میں میڈیم ٹمپریچر پر گرم کر کے ان پر ایک طرف مکھن کی ہلکی سی تہہ لگائیں اور آملیٹ کے دونوں سلائس رکھ کر دوسرے بریڈ سلائس سے کور کر کے کونا کاٹ کر گرم گرم پیش کریں۔

فرنچ فرائز اور کیچپ ہمراہ رکھیں۔

بیف سینڈوچز



اجزاء

❀ سینڈوچ بریڈ	8 سلائس
❀ بیف	4 سلائس (روسٹ کیے ہوئے)
❀ پنیر	4 سلائس
❀ بند گوبھی	ایک کپ (کچومر کی ہوئی)
❀ گاجر	ایک کپ (کچومر کی ہوئی)
❀ مایونیز	2 کھانے کے چمچ
❀ نمک، پسی کالی مرچ	حسب ذائقہ
❀ مکھن	حسب ضرورت

ترکیب:

سلائس ٹوسٹر میں Low درجہ پر ٹوسٹ کر کے ان کے کنارے کاٹ لیں اور ایک طرف مکھن کی ہلکی سی تہہ لگا لیں۔

بند گوبھی اور گاجر میں مایونیز ڈال کر کانٹے سے اچھی طرح مکس کر لیں۔

4 سلائس لیں۔ ان پر باری باری مایونیز والا آمیزہ پھیلا کر اوپر بیف سلائس اور پھر پنیر سلائس رکھیں۔ آخر میں نمک، کالی مرچ چھڑکیں۔

دوسرے 4 سلائسز سے کور کر کے پیش کریں۔

آلو کے چپس اور ٹماٹو کیچپ ساتھ رکھیں۔

کوئیک سینڈوچز


QUICK SANDWICHES

اجزاء:

❀ سینڈوچ بریڈ	12 سلائس
❀ بکرے کا قیمہ	2 کپ (پکا ہوا)
❀ پیاز	2 کھانے کے چمچ (باریک چوپ کریں)
❀ لیموں کا رس	ایک چائے کا چمچ
❀ مایونیز	ایک کھانے کا چمچ
❀ کیچپ	چوتھائی کپ
❀ نرم مکھن	حسب ضرورت

ترکیب:

ٹوسٹر میں سلائس ٹوسٹ کر کے ان کے کنارے کاٹ کر مکھن کی تہہ لگا لیں۔

ایک باؤل میں قیمہ ڈال کر باقی تمام اشیا مکس کریں۔ اگر آمیزہ سخت لگے تو تھوڑی کیچپ اور ڈال سکتی ہیں۔

مکھن لگے سلائس پر اس آمیزے کی تہہ پھیلائیں اور اوپر دوسرا سلائس رکھ کر ہلکا سا دبا دیں۔ سینڈوچ تیار ہے۔

اسی طرح تمام سینڈوچ تیار کر لیں۔

پارٹی سینڈوچز

PARTY SANDWICHES

اجزاء:

* ڈبل روٹی	ایک عدد
* چکن	ایک کپ (ابال کر ریشے کیا ہوا)
* انڈے	4 عدد (ابلے ہوئے)
* گاجر، تازہ مٹر	ایک کپ (ابلے ہوئے، گاجر چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ کر ابالیں)
* مایونیز	آدھا کپ
* پنیر	ایک کپ (کدوکش کر لیں)
* کریم	ایک پیکٹ
* مکھن	2 کھانے کے چمچ
* کیچپ	ایک کپ

- ٹماٹر — ایک عدد (گول قتلے کر لیں)
- سلاد — چند پتے (کاٹ لیں)
- نمک، پسی کالی مرچ حسب ذائقہ

ترکیب:

ثابت ڈبل روٹی لے کر لمبائی کے رخ 6 سلائس بنوا لیں اور کنارے کاٹ لیں۔

کریم اچھی طرح پھینٹ کر پنیر، نمک اور کالی مرچ ملا کر یکجان کر لیں۔

ایک سلائس لیں اس پر ابلی سبزیاں بچھا کر کیچپ لگائیں اور اسے دوسرے سلائس سے کور کر کے اس پر مایونیز کی ہلکی سی تہہ لگا کر چکن بچھائیں۔ اس پر ٹماٹر کے قتلے اور سلاد کے پتے ڈال کر تیسرے سلائس سے کور کریں۔ اس پر مکھن کی تہہ لگائیں اور انڈے سلائسر سے کاٹ کر سجائیں اسے چوتھے سلائس سے کور کر کے اُس پر کیچپ اور مایونیز مکس کر کے لگائیں اور ٹماٹر کے قتلے اور سلاد کے پتے بچھا کر پانچویں سلائس سے کور کریں اور اس پر کریم اور پنیر والے آمیزے کی ذرا موٹی تہہ لگا کر چھٹے سلائس سے کور کر لیں۔

پارٹی سینڈوچ تیار ہے۔ سرو کرتے وقت تیز چھری سے چوڑائی کے رخ کاٹ کر پیش کریں۔ کول سلا اور فرنچ فرائز ساتھ رکھیں۔

پنیر سینڈوچز

CHEESE SANDWICES

اجزاء:

- سینڈوچ بریڈ — 1 سلائس
- نمکین مکھن — پون کپ یا حسب ضرورت
- انڈے — 4 عدد (صرف سفیدی لیں)
- پنیر سلائس — 5 سے 6 عدد

ترکیب:

1. سلائس کناروں سے کاٹ لیں۔
ایک سلائس لیں اس پر مکھن کی ہموار تہہ لگائیں اور اس پر پنیر سلائس رکھ کر دوسرے بریڈ سلائس سے کور کریں اور تکونا کاٹ لیں۔ اس طرح سارے سینڈوچ تیار کرلیں۔
انڈوں کی سفیدی خوب اچھی طرح پھینٹ لیں اور اس میں تکونے کٹے سینڈوچز ڈبو کر اوون میں 5 منٹ کے لئے رکھیں۔
سینڈوچز گولڈن رنگت اختیار کرلیں تو نکال لیں۔
آلوؤں کے چپس اور ٹماٹو کیچپ کے ہمراہ پیش کریں۔

پنیر سینڈوچز (2)

CHEESE SANDWICHES

اجزاء:

✻ کریم پنیر یا نرم پنیر	4 کھانے کے چمچ
✻ چکن قیمہ	چوتھائی کپ (اُبلا ہوا)
✻ تازہ مٹر	چوتھائی کپ (ابلے ہوئے)
✻ بند گوبھی	چوتھائی کپ (اُبلی ہوئی)
✻ کالی مرچ (پسی ہوئی)	آدھا چائے کا چمچ
✻ رائی پاؤڈر	چوتھائی چائے کا چمچ
✻ نمک	آدھا چائے کا چمچ
✻ ویجی ٹیبل آئل	ایک کھانے کا چمچ
✻ سینڈوچ بریڈ	4 سلائس

ترکیب:

پنیر میں نمک، کالی مرچ، رائی اور ویجی ٹیبل آئل ڈال کر پھینٹ لیں۔

مٹر کے اُبلے دانے کچل لیں۔ ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

ایک سلائس لیں اس پر پنیر والا آمیزہ لگا کر چکن کی تہہ بچھائیں اس پر مٹر اور بند گوبھی ڈال کر دوسرے سلائس کو پنیر لگا کر پہلے سلائس کو کور کر کے چھری سے تکونا کاٹ لیں۔

آلوؤں کے گرم گرم چپس کے ساتھ پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ ہمراہ رکھیں۔

کلرڈ فنگر سینڈوچز

COLOR FINGER SANDWICHES

اجزاء:

* سینڈوچ بریڈ	8 سلائس
* انڈے	2 عدد (سخت اُبلے ہوئے)
* شامی کباب	2 عدد (تلے ہوئے)
* نرم مکھن	3 کھانے کے چمچ
* ٹماٹو ساس	آدھا کپ
* ہری چٹنی	آدھا کپ

ترکیب:

ان سینڈوچز کے لئے 3 مختلف رنگوں کی فلنگ تیار ہو گی جس کا طریقہ یوں ہے۔

1- اُبلے انڈے میش کر لیں ان میں ایک چمچ مکھن، چٹکی بھر نمک، چٹکی بھر پسی رائی اور چوتھائی چائے کا چمچ پسی کالی مرچ ملا کر چٹکی بھر زردہ رنگ ڈالیں کہ سارا آمیزہ پیلے رنگ کا ہو جائے۔

2- ایک گٹھی پودینہ، تھوڑا ہرا دھنیا اور ایک دو ہری مرچ پیس لیں اس میں تھوڑی املی، نمک، چینی اور ایک چمچ مکھن ملا لیں۔ ہری چٹنی تیار

ہے۔

3۔ ٹماٹو ساس میں تلے شامی کباب مسل کر ڈالیں۔ اس میں چٹکی بھر نمک، کالی مرچ اور چند قطرے سرکے کے ملالیں۔ یہ سرخ رنگ کی پیسٹ تیار ہوگی۔

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

ایک سلائس پر انڈے والا آمیزہ ہموار پھیلائیں اس پر دوسرا سلائس رکھ کر اس پر ہری چٹنی کی تہہ لگائیں۔ اس پر تیسرا سلائس رکھ کر ٹماٹو ساس والا آمیزہ پھیلائیں اور چوتھے مکھن لگے سلائس سے کور کر کے ہر سلائس 4 حصوں میں کاٹ لیں۔

اس طرح سارے سینڈوچ تیار کر لیں۔ سائیڈ پر پیلے، ہرے اور سرخ رنگ کی لکیریں لئے یہ فنگر سینڈوچ بچوں کو خاص طور پر پسند آتے ہیں۔ آلوؤں کے چپس اور ٹماٹو کیچپ کے ہمراہ سرو کریں۔



فش سینڈوچز

FISH SANDWICHES

اجزاء:

❀ سینڈوچ بریڈ	8 سلائس
❀ مچھلی	ایک کپ (پکی اور چورا کی ہوئی)
❀ پنیر	ایک کپ (کدوکش کیا ہوا)
❀ رائی پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
❀ مایونیز	آدھا کپ
❀ پیاز	ایک کھانے کا چمچ (چوپ کی ہوئی)
❀ نمک، کالی مرچ	حسب ذائقہ

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

ایک بڑے باؤل میں پنیر، نمک، مرچ، رائی اور مایونیز ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اب اس میں مچھلی اور پیاز شامل کر کے مکس کر لیں۔

ایک سلائس لیں اس پر مچھلی والے مرکب کی ذرا موٹی تہہ لگائیں اور اسے دوسرے سلائس سے کور کر کے درمیان سے تکونا کاٹ لیں۔ اس طرح سارے سینڈوچ تیار کر لیں۔

ایک پلیٹ میں سجا کر آلوؤں کے چپس اور ٹماٹو کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔

نوٹ: اگر ٹین کے ڈبہ میں بند Tuna Fish استعمال کی جائے تو یہ مرکب بہت اچھا بنتا ہے ورنہ آپ کوئی بھی مچھلی بھاپ میں پکا کر استعمال کر سکتی ہیں۔



فرنچ چیز سینڈوچز

FRENCH CHEESE SANDWICHES

اجزاء:

✱ سینڈوچ بریڈ	8 سلائس
✱ چیز سلائس	8 عدد
✱ مسٹرڈ اپریڈ	حسب ضرورت
✱ انڈے	3 عدد (پھینٹ لیں)
✱ دودھ	آدھا کپ
✱ نمک	چوتھائی چائے کا چمچ
✱ آئل	فرائی کرنے کے لئے

ترکیب:

ڈبل روٹی کے ہر سلائس کے ایک طرف مسٹرڈ اپریڈ لگائیں۔ اس پر پنیر کا سلائس رکھ کر ڈبل روٹی کے دوسرے سلائس سے کور کریں اور اچھی طرح دبائیں پھر تیز چھری سے سخت کنارے کاٹ دیں۔ یوں 4 سینڈوچ تیار ہوں گے۔

پھینٹے انڈے دودھ اور نمک ملا کر ایک گہری پلیٹ میں نکال لیں۔
فرائی پان میں آئل خوب گرم کریں پھر ایک سینڈوچ لے کر اسے انڈ والے آمیزے میں ڈپ کر کے آئل میں چھوڑیں اور دونوں طرف سے گولڈن براؤن ہونے پر نکال لیں۔
اس طرح سارے سینڈوچ فرائی کر لیں۔
گرم گرم پیش کریں۔

پی نٹ بٹر اینڈ بنانا سینڈوچز

PEANUT BUTTER BANANA SANDWICHES

اجزاء:

❋ سینڈوچ بریڈ	8 سلائس
❋ پی نٹ بٹر	آدھا کپ
❋ چیز کریم	آدھا کپ
❋ مکس فروٹ جیم	ایک کپ
❋ کیلے	2 عدد (قتلے کر لیں)

ترکیب:

سینڈوچ بریڈ کے سخت کنارے کاٹ لیں۔
پی نٹ بٹر اور چیز کریم ملا کر یکجان کر لیں اور ایک سلائس پر اس کی

ہموار اور یکساں تہہ لگائیں اور اس پر کیلے کے قتلے بچھائیں۔
دوسرے سلائس پر فروٹ جیم لگائیں اور پہلے سلائس کے اوپر رکھ دیں۔
اس طرح 4 سینڈوچ تیار کرلیں۔کول سلا اور ٹماٹو کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔

نوٹ: جس وقت سینڈوچ بنائیں اس وقت کیلے کاٹیں اور فوراً استعمال میں لائیں ورنہ کیلے کے قتلے کالے ہوجائیں گے۔

پوٹیٹو چکن ٹرائنگلز

POTATO CHICKEN TRIANGLES

اجزاء:

✽ آلو	ایک کپ (ابال کر میش کئے ہوئے)
✽ چکن قیمہ	آدھا کپ
✽ انڈے	2 عدد (سخت ابال کر میش کرلیں)
✽ لہسن اور ادرک پیسٹ	آدھا چائے کا چمچ
✽ پسی کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ
✽ نمک	حسب ذائقہ
✽ ہری مرچ	آدھا چائے کا چمچ (پسی ہوئی)

* سویا ساس	2 کھانے کے چمچ
* چلی ساس	ڈیڑھ کھانے کا چمچ
* مایونیز	آدھا کپ
* سینڈوچ بریڈ	6 سلائس
* انڈے	2 عدد (پھینٹے ہوئے)
* بریڈ کرمز	حسب ضرورت
* آئل	فرائی کرنے کے لئے

ترکیب:

ایک بڑے باؤل میں مایونیز ڈالیں اس میں باقی سب اشیاء ڈال کر کانٹے سے ملا کر یکجان کرلیں کہ ایک نرم پیسٹ سی بن جائے۔

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ کر انہیں درمیان سے تکونا کاٹ لیں۔ ہر ٹکڑے کے دونوں طرف آلو اور چکن والا آمیزہ لگائیں اور پھینٹے انڈے میں ڈبو کر بریڈ کرمز میں رول کریں اور آئل میں فرائی کرلیں۔

ٹماٹو کیچپ کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔



فرنچ ٹوسٹ

FRENCH TOAST

اجزاء:

ڈبل روٹی ✽	4 سلائس
انڈے ✽	3 عدد
دودھ ✽	پونا کپ
چینی ✽	ایک کھانے کا چمچ
نمک ✽	چٹکی بھر
مکھن ✽	2 کھانے کے چمچ
ونیلا ایسنس ✽	آدھا چائے کا چمچ

ترکیب:

ایک بڑی پلیٹ میں ڈبل روٹی کے سلائس رکھیں۔

انڈے کو خوب پھینٹیں کہ پھول جائے پھر اس میں چینی، نمک، دودھ اور ونیلا ایسنس ڈال کر پھر پھینٹیں اور یہ آمیزہ پلیٹ میں رکھے سلائسز پر پھیلا دیں۔ چپٹے کفگیر سے سلائس الٹ پلٹ کریں تاکہ دونوں طرف سے انڈے کے آمیزے میں لت پت ہو جائیں۔ پلیٹ کو رات بھر کے لئے فریج میں رکھ دیں کہ سلائس قدرے سیٹ ہو جائیں۔

فرائی پان میں ایک چمچ مکھن گرم کریں اس میں سلائس ڈال کر احتیاط سے الٹ پلٹ کریں کہ دونوں طرف سے سنہری ہو جائے۔ کچن پیپر پر نکال لیں اس طرح چاروں سلائس تل لیں اور درمیان سے تکونا کاٹ کر پیش کریں۔



پنیر ربن ٹوسٹ

CHEESE RIBBON TOAST

اجزاء:

ڈبل روٹی	8 سلائس
میدہ	آدھا کپ
پنیر	آدھا کپ (کدوکش کی ہوئی)
دودھ	4 کھانے کے چمچ
انڈہ	ایک عدد (خوب پھینٹ لیں)
کالی مرچ (پسی ہوئی)	آدھا چائے کا چمچ
بیکنگ پاؤڈر	چٹکی بھر
نمک	حسب ذائقہ
نرم مکھن	2 کھانے کے چمچ
آئل	فرائی کرنے کے لئے

ترکیب:

میدے میں بیکنگ پاؤڈر ملا کر ایک دو بار چھان لیں۔

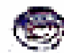
اب اس میں پنیر اور 2 چمچ دودھ شامل کر کے ہاتھ سے ملیں اور آدھا آدھا چمچ دودھ ملاتے ہوئے ان اشیاء کو یکجان کر لیں۔

اب پھینٹا انڈہ، مکھن، نمک اور کالی مرچ ملا کر کانٹے سے یکجان کر لیں کہ ایک نرم پیسٹ سی بن جائے۔

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں اور ہر سلائس کے 3 لمبوترے ٹکڑے کر لیں۔

ایک کڑاہی میں آئل گرم کریں آنچ دھیمی کر کے ڈبل روٹی کا ایک ایک ٹکڑا میدے پنیر والے آمیزے میں لت پت کر کے آئل میں چھوڑتی جائیں اور بادامی ہونے پر نکال کر کچن پیپر پر رکھیں تا کہ فالتو آئل جذب ہو جائے۔

آلوؤں کے چپس اور ٹماٹو کیچپ کے ساتھ شام کی چائے پر یہ ربن ٹوسٹ خوب مزہ دیتے ہیں۔



پوٹیٹو ٹوسٹ

POTATO TOAST

اجزاء:

❀ آلو	4 عدد (اُبلے ہوئے)
❀ سینڈوچ بریڈ	6 سلائس
❀ ہری مرچ	2 عدد (باریک کٹی ہوئی)
❀ پسا گرم مسالہ	آدھا چائے کا چمچ
❀ سرکہ	ایک کھانے کا چمچ
❀ پیاز	ایک عدد (چھوٹی، لچھے دار کاٹیں)
❀ نمک، مرچ	حسب ذائقہ
❀ انڈہ	ایک عدد (پھینٹ لیں)
❀ آئل	فرائی کرنے کے لئے

ترکیب:

اُبلے آلو کچل لیں۔

ایک فرائی پان میں تھوڑا آئل گرم کر کے پیاز کے لچھے سرخ کر کے آلو ڈال کر ہری مرچ، سرکہ، گرم مسالہ اور نمک مرچ بھی ڈال دیں اور بھون کر اتار لیں۔ پھینٹا انڈہ اس میں ڈال کر ملا دیں۔

ایک چوڑے فرائی پان میں تھوڑا آئل گرم کریں۔

ایک سلائس لیں اس پر آلوؤں والا آمیزہ ہموار پھیلا کر آئل میں اس طرف سے تل کر کچن پیپر پر نکال لیں۔ اسی طرح تمام سلائس تل لیں۔

مزیدار پوٹیٹو ٹوسٹ تیار ہیں۔ کیچپ کے ہمراہ پیش کریں۔

چیز اونین ٹوسٹ

CHEESE ONION TOAST

اجزاء:

* پنیر	ایک کپ (کدوکش کیا ہوا)
* مایونیز	ایک کپ
* پیاز	آدھا کپ (چوپ کی ہوئی)
* دودھ	ایک کھانے کا چمچ
* سینڈوچ بریڈ	ایک عدد
* مکھن	حسب ضرورت

ترکیب:

پنیر، مایونیز میں دودھ ملا کر خوب پھینٹ لیں پھر پیاز ڈال کر کانٹے سے اچھی طرح مکس کریں۔

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

ہر سلائس کو مکھن لگا کر ہلکا سا تل لیں۔ ان پر پنیر والا آمیزہ چھری سے پھیلا کر چکنا کی بیکنگ ٹرے میں رکھیں اور 10 منٹ پہلے سے آن اوون میں 3، 4 منٹ بیک کریں۔ پنیر سنہری ہونے لگے اور اس میں بلبلے آنے لیں تو نکال کر گرم گرم پیش کریں۔

چکن ویجی ٹیبل ٹوسٹ

CHICKEN VEGETABLE TOAST

اجزاء:

ڈبل روٹی	ایک عدد
چکن	ایک کپ (ابال کر ریشے کرلیں)
شملہ مرچ	2 کھانے کے چمچ (لمبوتری باریک کٹی ہوئی)
گاجر	آدھی (درمیانہ سائز لمبوتری باریک کاٹیں)
ہری مرچ	ایک عدد (لمبائی میں باریک کٹی ہوئی)
ہری پیاز	ایک عدد (چوپ کی ہوئی)
ہرا دھنیا	2 کھانے کے چمچ (کترا ہوا)
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
انڈہ	ایک عدد (پھینٹا ہوا)
اجینوموتو	آدھا چائے کا چمچ
پسی کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ
آئل	فرائی کرنے کے لئے

ترکیب:

ایک بڑے باؤل میں تمام سبزیاں، چکن، بیکنگ پاؤڈر، انڈہ اجینوموتو اور کالی مرچ ڈال کر کانٹے سے یکجان کرلیں کہ نرم پیسٹ سا بن

جائے۔ اگر سخت لگے تو چند چمچ دودھ ڈال سکتی ہیں۔ ڈبل روٹی کناروں سے کاٹ لیں۔ چکن والا آمیزہ تمام سلائسز پر ہموار پھیلائیں اور فرائی پان میں آئل گرم کر کے آمیزے کی طرف سے تل کر گرم گرم پیش کریں۔

کری فش ٹوسٹ

CURRIED FISH TOAST

اجزاء:

* سارڈین مچھلی	225 گرام (ٹن پیک)
* پیاز	ایک عدد (درمیانی، چوپ کی ہوئی)
* ٹماٹر	ایک عدد (درمیانہ، چوپ کیا ہوا)
* سرخ مرچ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
* نمک	چٹکی بھر
* سینڈوچ بریڈ	4 سلائس
* مکھن	

ترکیب:

ایک فرائی پان میں مکھن پگھلائیں اور پیاز ڈال کر ہلکی آنچ پر فرائی کریں۔ بادامی ہو جائے تو ٹماٹر اور مرچ ڈال دیں۔ چند بار چمچ چلا کر سارڈین مچھلی کے ٹکڑے ڈال دیں اور احتیاط سے مچھلی کے ٹکڑے الٹ پلٹ کریں۔ [illegible] پک جائے تو آنچ بند کر دیں۔

سینڈوچ بریڈ کے سخت کنارے کاٹ دیں۔
ہر سلائس پر مکھن کی ہلکی سی تہہ لگائیں، ایک پر مچھلی والا آمیزہ پھیلا کر دوسرے سلائس سے کور کریں اور سرو کریں۔
ٹماٹو کیچپ ساتھ رکھیں۔
سارڈین مچھلی کی جگہ ٹن پیک ٹیونا فش بھی استعمال کی جا سکتی ہے یا پھر آپ عام ربڑ مچھلی لے کر اسے بھاپ میں پکا کر کانٹے نکال کر استعمال کر سکتے ہیں۔

ایپل پنیر ٹوسٹ

APPLE CHEESE TOAST

اجزاء:

❀ سیب	2 عدد (بڑے سائز کے لیں)
❀ لیموں کا رس	ایک کھانے کا چمچ
❀ اورنج جوس	آدھا کپ
❀ پنیر	120 گرام (کدوکش کیا ہوا)
❀ کاجو	8 دانے
❀ الائچی پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
❀ شہد	ایک کھانے کا چمچ
❀ سینڈوچ بریڈ	4 سلائس

ترکیب:

سیب چھیل کر موٹے سلائس کاٹیں اور ان پر لیموں کا رس چھڑک دیں۔ ایک نان اسٹک پان میں اورنج جوس ڈال کر اس میں سیب کے سلائس ڈالیں اور دھیمی آنچ پر الٹ پلٹ کر دونوں سائیڈ سے 10 منٹ پکائیں کہ سیب کے سلائس ہلکے نرم ہو جائیں۔

پہلے سے گرم اوون میں کاجو گولڈن کریں اور ٹھنڈا کر کے کوٹ لیں اور پنیر میں ملا دیں۔ ڈبل روٹی کے سلائس ٹوسٹر میں ہلکے ٹوسٹ کریں اور ان کے کنارے کاٹ کر ان پر پنیر والا آمیزہ لگائیں اور درمیان سے تکونا کاٹ لیں اور ہر سلائس پر سیب کا ایک ٹکڑا رکھ کر تھوڑا سا الائچی پاؤڈر چھڑک دیں۔

تمام سلائس بیکنگ ٹرے میں رکھ کر پہلے سے 180 سینٹی گریڈ پر گرم اوون میں اتنی دیر بیک کریں کہ لائٹ گولڈن ہو جائیں۔ اب ان پر شہد ٹپکا کر چائے کے ساتھ پیش کریں۔

زی برگر



اجزاء:

❋ چکن	سینے کے 3 پیس (بغیر ہڈی کے)
❋ مسٹرڈ پیسٹ	آدھا چائے کا چمچ
❋ پسی کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ
❋ نمک و اجینو موتو	آدھا آدھا چائے کا چمچ
❋ ووسٹر ساس	2 کھانے کے چمچ
❋ انڈہ	ایک عدد (پھینٹا ہوا)
❋ میدہ	3 کھانے کے چمچ
❋ کارن فلور	ایک کھانے کا چمچ
❋ بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
❋ بریڈ کرمبز	حسب ضرورت
❋ مایونیز	3 کھانے کے چمچ
❋ برگر بن	3 عدد
❋ آئل	فرائی کرنے کے لئے

ترکیب:

چکن کے ثابت پیس ایک باؤل میں ڈال لیں ان میں مسٹرڈ پیسٹ، کالی مرچ، نمک، اجینو موتو اور ووسٹر ساس ملا کر ایک گھنٹہ میری نیٹ ہونے دیں۔

پھینٹے انڈے میں کانٹا چلاتے ہوئے میدہ، بیکنگ پاؤڈر اور کارن فلور تھوڑا تھوڑا کر کے مکس کر لیں۔ ضرورت ہو تو ایک دو چمچ دودھ ملا سکتی ہیں۔

فرائی پان میں آئل گرم کریں۔

چکن کا ایک پیس لیں اسے انڈے والے آمیزے میں ڈپ کر کے بریڈ کرمز میں رول کریں اور آئل میں چھوڑیں۔ دونوں جانب سے الٹ پلٹ کر گولڈن براؤن ہونے تک فرائی کر کے کچن پیپر پر نکال لیں۔ اس طرح تینوں پیس تل لیں۔

برگر بن درمیان سے کاٹ کر ہلکا سا سینک لیں۔ نچلے حصے پر مایونیز لگائیں اوپر چکن کا پیس رکھ کر سلاد کا پتہ رکھیں اس کے درمیان میں کھیرے کا ایک باریک قتلہ رکھیں اوپر ٹماٹو کیچپ ڈالیں اور بن کے اوپر والے حصے سے کور کریں۔

فرنچ فرائز اور ٹماٹو کیچپ و چلی گارلک ساس کے ساتھ سرو کریں۔



چکن برگر

CHICKEN BRUGER

اجزاء:

✽ چکن قیمہ	375 گرام (باریک مشین سے نکالیں)
✽ ہری پیاز	ایک عدد (چوپ کری لیں)
✽ ہری مرچ	2 عدد (باریک کاٹیں)
✽ نمک، پسی کالی مرچ	آدھا آدھا چائے کا چمچ
✽ مسٹرڈ پیسٹ	آدھا چائے کا چمچ
✽ ڈبل روٹی	ایک سلائس
✽ لہسن	4 جوے (چوپ کٹے ہوئے)
✽ سویا ساس	2 کھانے کے چمچ
✽ ادرک	ایک چائے کا چمچ (باریک کترا ہوا)
✽ تل کا تیل	ایک کھانے کا چمچ
✽ آئل	کباب تلنے کے لئے
✽ برگر بن	4 عدد

ترکیب:

ایک بڑے باؤل میں چکن قیمہ ڈالیں اس میں ہری پیاز، ہری مرچ، نمک، کالی مرچ، مسٹرڈ پیسٹ، لہسن، سویا ساس، ادرک اور تل کا تیل

ڈال کر ہاتھ سے خوب ملائیں کہ یکجان ہو جائیں ڈبل روٹی کا سلائس پانی میں بھگو کر خوب اچھی طرح نچوڑ کر میش کر کے قیمے کے مرکب میں ملا دیں۔

اب اس مرکب کے برگر بن کے سائز کے 4 گول اور چپٹے کباب بنا لیں۔ نان اسٹک فرائی پان میں تھوڑا آئل گرم کریں، آنچ درمیانی ہو۔ کباب لائٹ براؤن ہونے تک تل کر نکال لیں۔ دونوں طرف سے الٹ پلٹ کر تلیں اور خیال رہے کہ اندر سے کچے نہ رہیں۔

برگر بن درمیان سے کاٹ لیں اور توے پر تھوڑا سا مکھن لگا کر سینک لیں۔ برگر کے نچلے حصے پر مایونیز کی تہہ لگائیں اس پر سلاد کا پتہ رکھیں اوپر کباب رکھ کر کیچپ ڈالیں اور برگر کے دوسرے حصے سے کور کریں۔

کول سلا اور آلوؤں کے چپس کے ساتھ پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ ساتھ رکھیں۔

چکن ویجی ٹیبل برگر

CHICKEN VEGETABLE BURGER

اجزاء:

❀ چکن قیمہ	ایک کپ (موٹا قیمہ کرائیں)
❀ سویا ساس، چلی ساس	2،2 کھانے کے چمچ
❀ ہاٹ ساس	ایک چائے کا چمچ
❀ پسی کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ

✿ نمک	حسب ذائقہ
✿ کھیرا	ایک عدد (چوپ کیا ہوا)
✿ ٹماٹر	ایک عدد (چوپ کیا ہوا)
✿ شملہ مرچ	ایک کھانے کا چمچ (چوپ کی ہوئی)
✿ گاجر	ایک کھانے کا چمچ (چوپ کی ہوئی)
✿ مٹر	2 کھانے کے چمچ (ابلے ہوئے)
✿ زیتون کا تیل	2 کھانے کے چمچ
✿ برگر بن	2 عدد

ترکیب:

چکن قیمے میں نمک تک کے تمام اجزاء شامل کر کے ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ اب آئل گرم کر کے چکن والا آمیزہ ڈال کر فرائی کریں۔ پک جائے اور پانی خشک ہو جائے تو کھیرا، ٹماٹر، شملہ مرچ، گاجر اور مٹر شامل کر کے چند بار چمچ چلا کر اتار لیں۔

برگر بن درمیان سے کاٹ کر ہلکا سینک لیں۔

چکن اور سبزیوں والے آمیزے سے فلنگ کر کے اوپر کیچپ ڈالیں اور سرو کریں۔



سپائسی چکن برگر

SPICY CHICKEN BURGER

اجزاء:

* چکن قیمہ	250 گرام
* ادرک لہسن پیسٹ	2 چائے کے چمچ
* نمک، سفید مرچ، اجینوموتو	آدھا آدھا چائے کا چمچ
* سویا ساس، چلی ساس	ایک ایک چائے کا چمچ
* ہری مرچ	2 عدد (باریک کٹی ہوئی)
* ہرا دھنیا	2 کھانے کا چمچ (کٹا ہوا)
* انڈہ	ایک عدد (پھینٹ لیں)
* بریڈ کرمز	آدھا کپ
* آئل	فرائی کرنے کے لئے

(چکن قیمے میں ہرے دھنیے تک کے اجزاء ڈال کر گرائنڈ کر لیں۔ اب اس میں ایک کھانے کا چمچ آئل ڈال کر مکس کر کے برگر بن کے سائز کے 4 کباب بنا لیں۔ فرائی پان میں تھوڑا آئل ڈال کر گرم کریں۔ ایک کباب لیں اسے پھینٹے انڈے میں ڈبو کر بریڈ کرمز میں الٹ پلٹ کر تل لیں۔ اس طرح چاروں کباب تل لیں)

* گول برگر بن	4 عدد
* چیز سلائس	4 عدد

❁ کھیرا اور ٹماٹر	چند گول قتلے
❁ سلاد	چند پتے
❁ مکھن، مایونیز، کیچپ	حسب ضرورت

ترکیب:

برگر بن کو درمیان سے کاٹیں اور ہلکا سا سینک کر مکھن اور مایونیز لگائیں پھر اس پر چکن کباب رکھ کر ٹماٹر اور کھیرے کے قتلے رکھیں اوپر کیچپ ڈالیں پھر چیز سلائس اور سلاد کا پتہ رکھ کر برگر بن کے دوسرے حصے سے کور کریں۔

آلوؤں کے چپس، چلی ساس اور کیچپ کے ہمراہ پیش کریں۔

بیف برگر

BEEF BURGER

اجزاء:

❁ قیمہ	آدھ کلو (روکھا ہو)
❁ پیاز	ایک عدد (باریک کتر لیں)
❁ ٹماٹر	3 عدد
❁ ہری مرچ، ہرا دھنیا	تھوڑا سا
❁ سرکہ	ایک کھانے کا چمچ

- انڈہ — ایک عدد
- ڈبل روٹی — ایک سلائس (سینڈوچ والا)
- نمک، مرچ — حسب ذائقہ
- گول برگر بن — 6 عدد
- مکھن — حسب ضرورت
- آئل — فرائی کرنے کے لئے

ترکیب:

قیمے میں پیاز، نمک، مرچ، ہری مرچ، دھنیا، ٹماٹر، سرکہ اور انڈہ شامل کر کے ہاتھ سے ملائیں۔ ڈبل روٹی کا سلائس پانی میں بھگو کر خوب نچوڑ کر قیمے میں ملا دیں اور اس کے 6 گول اور چپٹے کباب بنا لیں۔ کباب برگر بن کے سائز کے ہوں۔

فرائی پان میں تھوڑا آئل گرم کریں اس میں کباب ڈال کر کچھ دیر بعد آنچ کم کر دیں تاکہ کباب اندر تک پک جائیں۔ ایک طرف سے پک جائیں تو پلٹ کر دوسری طرف سے پکائیں۔

برگر درمیان سے کاٹ کر کٹے حصے ہلکا سا سینک لیں اور ان پر مکھن لگائیں۔ اوپر بیف کباب رکھ کر پیاز کا گول لچھا، ٹماٹر کا قتلہ اور سلاد کا پتہ رکھ کر کیچپ ڈالیں اور برگر کے دوسرے حصے سے کور کریں۔

ٹماٹو کیچپ اور فرنچ فرائز کے ساتھ پیش کریں۔

فش برگر

FISH BURGER

اجزاء:

❁ مچھلی	ایک کپ (بھاپ میں پکا کر کانٹے نکالی ہوئی)
❁ گول برگر بن	2 عدد
❁ کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ
❁ نمک	حسب ذائقہ
❁ ہری مرچ	2 عدد (باریک کترلیں)
❁ ہری پیاز	ایک عدد (ہرے حصے سمیت چوپ کی ہوئی)
❁ زیتون کا تیل	ایک کھانے کا چمچ
❁ کھیرا اور ٹماٹر	چند گول کٹے ٹکڑے
❁ سلاد	چند پتے
❁ گرین چلی چٹنی	حسب ضرورت

ترکیب:

مچھلی کا گوشت، نمک، کالی مرچ ڈال کر گرائنڈر میں گرائنڈ کرلیں۔
اب اس میں ہری مرچ اور ہری پیاز شامل کر کے مکس کریں اور برگر بن کے سائز کے 2 گول کباب بنالیں۔ ایک نان اسٹک پان میں زیتون کا تیل ڈال کر کباب تل لیں۔

برگر بن کو درمیان سے کاٹ کر کٹے حصے کو ہلکا سا سینک لیں۔ اس پر سلاد کا پتہ رکھ کر فش کباب رکھیں اس پر کھیرے اور ٹماٹر کے قتلے رکھ کر گرین چلی چٹنی ڈالیں اور برگر کے دوسرے حصے سے کور کر کے پیش کریں۔

ٹماٹو کیچپ ہمراہ رکھیں۔

فرائیڈ چکن برگر

FRIED CHICKEN BURGER

اجزاء:

- چکن — آدھا کلو (سینے کا گوشت لیں بغیر ہڈی کا)
- سویا ساس، چلی ساس، ووسٹر ساس — ایک ایک کھانے کا چمچ
- پسا گرم مصالحہ — ایک کھانے کا چمچ
- ادرک لہسن پیسٹ — ایک کھانے کا چمچ

(چکن کے سینے کو پسندوں کی طرح کٹوائیں اور ان میں سارے مصالحے مکس کر کے ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں پھر نان اسٹک فرائی پان میں 2 کھانے کے چمچ آئل گرم کر کے فرائی کر لیں)

- ہاٹ ڈاگ بن — 4 عدد
- ٹماٹر — آدھا کپ (چھوٹے ٹکڑے کاٹیں)
- پیاز — آدھا کپ (ریپ کی ہوئی)
- — آدھا کپ (چوکور چھوٹے ٹکڑوں میں)

- مایونیز — آدھا کپ
- تل — ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

گاجر کو سرکے میں ایک دن پہلے بھگو دیں پھر سرکے سے نکال کر استعمال کریں۔ لمبے بن کو سائیڈ سے 2 حصوں میں کاٹ کر کٹے حصوں کو ہلکا سینک لیں۔

مایونیز میں تل ملا کر بن کے کٹے حصوں پر لگائیں۔

پیاز، ٹماٹر اور گاجر مکس کر کے بن پر پھیلائیں اوپر چکن کے ٹکڑے رکھ کر بن کے دوسرے حصے سے کور کریں۔

ٹماٹو کیچپ اور فرنچ فرائز کے ہمراہ سرو کریں۔

امریکن برگر

AMERICAN BURGER

اجزاء:

❀ قیمہ	آدھ کلو (ابلا ہوا)
❀ پیاز	ایک عدد (چوپ کی ہوئی)
❀ لہسن	آدھا چائے کا چمچ (پسا ہوا)
❀ زیرہ	ایک کھانے کا چمچ
❀ مسٹرڈ پیسٹ	ایک چائے کا چمچ
❀ سرکہ	آدھا چائے کا چمچ
❀ نمک، پسی کالی مرچ	حسب ذائقہ
❀ انڈہ	ایک عدد (پھینٹ لیں)
❀ گول برگر	4 عدد
❀ چیز سلائس	4 عدد
❀ مایونیز	آدھا کپ
❀ سلاد کے پتے	ڈریسنگ کے لئے

ترکیب:

قیمے میں پیاز، لہسن، زیرہ، مسٹرڈ پیسٹ، سرکہ، نمک اور کالی مرچ ملا

کر چیں لیں۔ اب اس میں انڈہ ملا کر برگر کے سائز کے 4 گول کباب بنا لیں۔

ایک نان اسٹک پان میں تھوڑا سا آئل ڈالیں اور ایک کباب ڈال کر دونوں طرف سے فرائی کر لیں۔ اس طرح چاروں کباب تل لیں۔

برگر کو تیز چھری سے درمیان سے کاٹ لیں اور کٹے حصوں کو ہلکا سا سینک کر ان پر مایونیز لگائیں۔ تلا کباب رکھ کر سلاد کا پتہ اور چیز سلائس رکھ کر برگر کے دوسرے حصے سے ڈھک دیں کیچپ کے ہمراہ پیش کریں۔

آلوؤں کے چپس ساتھ رکھیں۔

بیکڈ اوپن برگر

BAKED OPEN

اجزاء:

❀ چکن	2 کپ (اُبال کر ریشے کیا ہوا)
❀ چلی ساس	ایک کھانے کا چمچ
❀ نمک	چوتھائی چائے کا چمچ
❀ پسی کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ
❀ مایونیز	2 کھانے کے چمچ
❀ شملہ مرچ	چند گول ٹکڑے

- کالے زیتون — ایک کھانے کا چمچ (کٹے ہوئے)
- مکھن — 2 کھانے کے چمچ
- پنیر — 6 تا 8 کھانے کے چمچ (کدوکش کیا ہوا)
- گول برگر بن — 4 عدد

ترکیب:

اُبلے چکن میں نمک، کالی مرچ، چلی ساس اور مایونیز ڈال کر کانٹے سے یکجان کرلیں۔ برگر کا نچلا پیس لیں (اس برگر میں اوپر والا حصہ استعمال نہ ہوگا) اس پر مکھن ہموار پھیلا کر چکن والا آمیزہ پھیلائیں پھر پنیر ڈال کر اس پر شملہ مرچ کا ایک رنگ رکھیں اور زیتون کے چند ٹکڑے ڈالیں اور مائیکروویو اوون میں 2 منٹ کے لئے بیک کریں۔

سرونگ پلیٹ میں رکھ کر ساتھ فرنچ فرائز ڈالیں۔ ٹماٹو کیچپ کے ہمراہ پیش کریں۔



اسٹیک برگر

STEAK BRUGER

اجزاء:

- بیف — آدھ کلو (پارچوں کی شکل میں کالی مرچ ڈال کر پکا ہوا)
- پیاز — ایک عدد (درمیانہ، لچھے دار کاٹیں)

* سرکہ	ایک کھانے کا چمچ
* ہرا دھنیا	ایک کھانے کا چمچ (کٹا ہوا)
* سلاد	چند پتے
* مایونیز	4 کھانے کے چمچ
* مکھن	حسب ضرورت
* مسٹرڈ اسپریڈ	ایک کھانے کا چمچ
* لمبے برگر بن	4 عدد

ترکیب:

پیاز کے لچھوں میں ہرا دھنیا اور سرکہ ڈال کر آدھ گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔

برگر بن درمیان سے کاٹ کر ہلکا سینک لیں۔

اب برگر بن پر مکھن لگائیں پھر سلاد پتہ رکھ کر گوشت کے پارچے اور دھنیے سرکے والے پیاز کے لچھے رکھ کر مایونیز ڈالیں۔

برگر کے دوسرے ٹکڑے پر تھوڑا سا مسٹرڈ اسپریڈ لگا کر اس سے کور کر کے پیش کریں۔ فرنچ فرائز اور کیچپ ہمراہ رکھیں۔



ہرا مصالحہ برگر

GREEN HERB BURGER

اجزاء:

❀ بیف قیمہ	آدھ کلو
❀ ہرا دھنیا	آدھی گٹھی
❀ پودینہ	ایک گٹھی
❀ تلسی کے پتے	2 کھانے کے چمچ
❀ لیموں کا رس	ایک کھانے کا چمچ
❀ بریڈ کرمبز	آدھا کپ
❀ انڈہ	ایک عدد
❀ نمک، پسی کالی مرچ	حسب ذائقہ
❀ ٹماٹر	2 عدد (گول قتلے کرلیں)
❀ مایونیز	آدھا کپ
❀ آئل	فرائی کرنے کے لئے
❀ برگر بن	4 عدد

ترکیب:

قیمے میں دھنیا، پودینہ، تلسی کے پتے، لیمن جوس، بریڈ کرمبز، انڈہ اور نمک کالی مرچ شامل کر کے ہاتھ سے ملائیں اور تقریباً 6 انچ لمبے چپٹے کباب تیار کرلیں۔

نان اسٹک فرائی پان میں آئل گرم کر کے کباب دونوں اطراف سے اچھی طرح تل لیں کہ قیمہ کچا نہ رہے۔

برگر کو درمیان سے کاٹ کر ہلکا سینک لیں اس پر مایونیز لگا کر سلاد کا پتہ اور ٹماٹر کے گول قتلے رکھ کر اوپر کباب رکھ کر کیچپ ڈالیں اور برگر کے دوسرے ٹکڑے سے کور کر کے پیش کریں۔



قیمے والا برگر

MINCE BURGER

اجزاء:

✽ قیمہ	ڈیڑھ کپ (باریک مشین کا بنوائیں)
✽ پیاز	ایک عدد (چھوٹا کاٹیں)
✽ سویا ساس	ایک کھانے کا چمچ
✽ مسٹرڈ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
✽ نمک، مرچ	حسب ذائقہ
✽ ٹماٹو ساس	آدھا کپ
✽ آئل	حسب ضرورت
✽ برگر بن	4 عدد

ترکیب:

تھوڑے آئل میں پیاز سرخ کریں پھر قیمہ ڈال کر بھونیں، نمک مرچ سویا ساس، مسٹرڈ اور ٹماٹو ساس ڈال کر بھونیں اور تھوڑا پانی ڈال کر قیمہ گلا لیں۔ خشک ہو جائے تو آنچ بند کر دیں۔

برگر بن درمیان سے کاٹ کر کے حصے ہلکے سینک لیں۔ قیمہ کی تہہ لگا کر اوپر ٹماٹو کیچپ ڈالیں اور پیش کریں۔ آلوؤں کے چپس ساتھ رکھیں۔

شامی کباب برگر

SHAMI KABAB BURGER

اجزاء:

❀ لمبے برگر بن	4 عدد
❀ شامی کباب	8 عدد
❀ انڈے	2 عدد (پھینٹ لیں)
❀ پیاز	ایک عدد (چوپ کی ہوئی)
❀ ہری مرچ	2 عدد (باریک کٹی ہوئی)
❀ دودھ	آدھا کپ
❀ نمک، سرخ مرچ	تھوڑی سی
❀ سلاد کے پتے	ایک کپ (کٹے ہوئے)

- بند گوبھی — آدھا کپ (کٹی ہوئی)
- آئل — آملیٹ تلنے کے لئے

ترکیب:

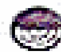
شامی کباب تل لیں۔

برگر بن درمیان سے کاٹ کر کٹے حصے تھوڑا سا آئل ڈال کر ہلکے فرائی کر لیں۔

پھینٹے انڈوں میں پیاز، ہری مرچ ڈالیں دودھ شامل کریں اور نمک مرچ ڈال کر پھر پھینٹ لیں اور توے پر آئل ڈال کر انڈوں کا آملیٹ تل لیں۔

برگر میں 2 شامی کباب چھری سے پھیلائیں۔ ان پر ٹماٹو کیچپ ڈالیں۔ آملیٹ کا ٹکڑا رکھیں اس پر سلاد کے پتے اور بند گوبھی ڈالیں اور اوپر مایونیز ڈال کر برگر کے دوسرے حصے سے کور کریں۔ تیز چھری سے برگر کو 3 حصوں میں کاٹ کر پیش کریں۔

آلوؤں کے چپس اور ٹماٹو کیچپ ساتھ رکھیں۔



کلیجی کے برگر

LIVER'S BURGER

اجزاء:

❀ بکرے کی کلیجی	250 گرام
❀ ٹماٹر	2 عدد (کاٹ لیں)
❀ ہری مرچ، ہرا دھنیا	تھوڑا سا

❀ نمک، سرخ مرچ	حسب ذائقہ
❀ پیاز	ایک عدد (درمیانی، باریک کٹی ہوئی)
❀ ٹماٹو ساس	آدھا کپ
❀ آئل	2 کھانے کے چمچ
❀ لمبے برگر بن	4 عدد

ترکیب:

کلیجی کے بہت چھوٹے ٹکڑے کر لیں اور تھوڑا پانی ڈال کر پکنے دیں۔ نمک، مرچ اور ٹماٹر ڈال دیں، پک جائے تو آئل ڈال کر خوب بھون لیں اور ہری مرچ ہرا دھنیا ڈال کر اتار لیں۔

برگر بن کو سائیڈ سے کاٹ کر کٹے حصوں کو توے پر تھوڑا مکھن ڈال کر ہلکا فرائی کرلیں۔ اب اس میں کچی کلیجی پھیلا کر اس پر باریک کٹی پیاز اور سلاد کے پتے ڈال کر ٹماٹو ساس ڈالیں اور پیش کریں۔
ٹماٹو کیچپ ساتھ رکھیں۔

ایگ چیز برگر

EGG CHEESE BURGER

اجزاء:

❁ انڈے	4 عدد
❁ پنیر	آدھا کپ (کدوکش کیا ہوا)
❁ مکھن	2 کھانے کے چمچ
❁ دودھ	آدھا کپ
❁ برگر بن	4 عدد
❁ نمک، کالی مرچ	حسب ذائقہ

ترکیب:

انڈوں کو ہاف بوائل کرلیں۔
چھیل کر ایک باؤل میں ڈالیں اور کانٹے سے میش کریں۔ کدوکش شدہ پنیر بھی ملا دیں نمک، کالی مرچ ڈال کر خوب پھینٹیں۔

اب تھوڑا تھوڑا کر کے دودھ ڈالتی اور پھینٹتی جائیں۔

برگر بن کو درمیان سے کاٹ لیں اور توے پر ذرا سا مکھن لگا کر کٹے حصے سینک لیں۔ نچلے حصے پر انڈے، پنیر والا آمیزہ کی تہہ لگا کر اوپر والے حصے سے کور کریں اور ٹماٹو کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔



فیسٹا برگر

FIESTA BURGER

اجزاء:

- ❀ چکن — ایک کپ (ابلا ہوا، چھوٹی بوٹیوں میں)
- ❀ ہری پیاز — ایک کھانے کا چمچ (چوپ کی ہوئی)
- ❀ سرخ مرچ — ایک چائے کا چمچ
- ❀ نمک اور شکر — چوتھائی چائے کا چمچ (ہر ایک)
- ❀ ہاٹ چلی ساس — ایک چائے کا چمچ
- ❀ کارن فلور — ایک چائے کا چمچ
- ❀ کشمش — ایک چائے کا چمچ (صاف کی ہوئی سندرخانی کشمش)
- ❀ مکھن — 2 کھانے کے چمچ
- ❀ مایونیز — 2 کھانے کے چمچ
- ❀ چیز — 4 سلائس

- آئل — ایک کھانے کا چمچ
- برگر بن — 4 عدد

ترکیب:

ایک نان اسٹک پان میں آئل گرم کریں، چکن اور پیاز ڈال کر ایک منٹ فرائی کر کے نمک، مرچ، ہاٹ چلی ساس، شکر ڈالیں۔ کارن فلور ایک کھانے کا چمچ پانی میں گھول کر شامل کریں اور چمچ چلاتے ہوئے پکائیں۔ پھر کشمش ملائیں اور گاڑھا ہونے پر آنچ سے ہٹا لیں۔

برگر بن درمیان سے کاٹ کر ہلکا سا سینک لیں۔ ہر برگر کے کٹے حصوں پر مکھن لگائیں پھر نچلے حصے پر مایونیز کی تہہ پھیلائیں اور چکن والا مرکب ڈال کر چیز سلائس رکھیں اور برگر کے دوسرے حصے سے کور کر کے پیش کریں۔

کول سلا اور آلوؤں کے چپس اور ٹماٹو کیچپ ساتھ رکھیں۔



اوپن بیکڈ برگر

OPEN BAKED BURGER

اجزاء:

- ہاٹ ڈاگز بن — 4 عدد
- راجما — پونا کپ (اُبلے ہوئے)

* میکرونی	ایک کپ (نمک ملے پانی میں اُبلی ہوئی)
* مالیونیز	آدھا کپ
* کیچپ	2 کھانے کے چمچ
* نمک	حسب ذائقہ
* پنیر	آدھا کپ (کدوکش کیا ہوا)

ترکیب:

لمبے برگر بن کو اوپر سے تھوڑا کاٹ کر گودا نکالیں کہ بن پیالے کی شکل میں آجائے۔

ایک بڑے باؤل میں میکرونی، مایونیز، کیچپ اور نمک ڈال کر مکس کریں اور اسے دونوں بن کے اندر بھر کر اوپر اچھا پھیلائیں اس پر کدوکش کیا پنیر چھڑکیں۔

ایک بیکنگ ٹرے چکنا کریں اس میں برگر بن رکھ کر پہلے سے گرم اوون میں اتنی دیر بیک کریں کہ پنیر پگھل جائے۔

سرونگ پلیٹ میں نکال کر ٹماٹو کیچپ اور آلوؤں کے چپس کے ہمراہ پیش کریں۔

قیمے کے برگر

MINCE BURGER

اجزاء:

* قیمہ	آدھا کلو (باریک مشین سے نکلوائیں)
* لہسن	ایک کھانے کا چمچ

- پسا زیرہ — آدھا چائے کا چمچ
- انڈہ — ایک عدد (پھینٹ لیں)
- نمک، مرچ سرخ — حسب ذائقہ
- گرم مصالحہ — چٹکی بھر

(ایک بڑے باؤل میں قیمہ ڈال کر انڈے کے علاوہ باقی تمام اشیاء شامل کریں اور ہاتھ سے خوب ملا کر یکجان کر لیں۔ اس مرکب کے برگر شیپ کے لمبوترے 4 کباب بنا لیں اور پھینٹے انڈے میں ڈبو کر فرائی کر لیں)

- لمبے برگر بن — 4 عدد
- پیاز — 2 عدد (بڑی، باریک سلائس کٹی ہوئی)
- لہسن — 3 کھانے کے چمچ
- ٹماٹو ساس — 3 کھانے کے چمچ
- براؤن شوگر — ایک کھانے کا چمچ
- سرکہ — ایک کھانے کا چمچ
- بیف یخنی — ایک کھانے کا چمچ
- مکھن — 25 گرام

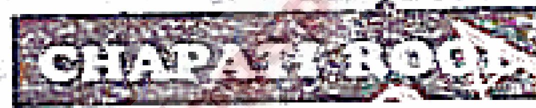
ترکیب:

ایک نان سٹک فرائی پان میں مکھن ڈالیں اور پیاز اور لہسن ڈال کر چمچ چلاتے ہوئے پیاز براؤن ہونے تک فرائی کریں پھر سرکہ، براؤن شوگر، یخنی ڈال دیں اور پکائیں کہ مرکب گاڑھا ہو جائے، چمچ چلاتی رہیں۔

برگر بن سائیڈ سے کاٹ کر ہلکا سینک لیں اس میں کباب رکھ کر پیاز والا مکسچر پھیلائیں اس پر ٹماٹو ساس ڈالیں اور بن کے دوسرے حصے سے کور کریں۔

فرنچ فرائز اور ٹماٹو کیچپ و چلی ساس کے ساتھ سرو کریں۔

چپاتی رول



اجزاء:

- مٹن — آدھا کلو (بغیر ہڈی کے چھوٹی بوٹیوں میں)
- دہی — ایک کپ (پھینٹا ہوا)
- سرکہ — 3 کھانے کے چمچ
- گرم مصالحہ — ایک کھانے کا چمچ
- سرخ مرچ — ایک کھانے کا چمچ (کٹی ہوئی)
- پسی کالی مرچ — ایک چائے کا چمچ
- نمک — ایک چائے کا چمچ
- ہری مرچ — 4 عدد (باریک کٹی ہوئی)
- زیرہ — ڈیڑھ کھانے کا چمچ (بھون کر پیسا ہوا)
- پیاز — ایک عدد (بڑی، تل کر سرخ کر کے پیسا ہوا)
- آئل — 4 کھانے کے چمچ

ترکیب:

ایک بڑے باؤل میں گوشت کی بوٹیاں اور باقی تمام اجزاء ڈال کر مکس کریں اور 2 گھنٹے میری نیٹ ہونے دیں۔

اب کڑاہی میں ڈال کر چولہے پر چڑھائیں اور ایک گلاس پانی شامل کر کے پکنے دیں۔ گوشت گل جائے تو بھون لیں۔

چپاتیاں گرم گرم تیار کریں۔

ہر چپاتی کے ایک طرف ہلکا سا مکھن لگائیں اور جس طرف مکھن لگایا بھنا گوشت رکھ کر رول کر لیں۔ گرم گرم پیش کریں۔

ٹماٹر پیاز اور کھیرے کی یکو مرسلاد اور ٹماٹو کیچپ یا املی کی چٹنی ہمراہ رکھیں۔

چکن پیزے

اور

چکن شوارمے

فش پیزا

اجزاء:

مچھلی کا گوشت	ایک پاؤ	ہری مرچ	دو عدد
اجینو موتو	آدھا چمچ	لہسن، ادرک پیسٹ	ایک چمچ
پنیر کے ٹکڑے	تین عدد	تیل	تین چمچ
پیاز	دو عدد	انڈے	تین عدد
نمک، سرخ مرچ	حسب ذائقہ	پیزا روٹی	ایک عدد
مکھن	دو چمچ	....	....

ترکیب:

مچھلی کے گوشت کو ابال لیں اور کانٹے نکال لیں تیل گرم کریں۔ اس میں کٹی ہوئی پیاز، کٹی ہوئی سبز مرچ، اجینو موتو لہسن ادرک پیسٹ ڈال کر بھونیں دو منٹ بعد گوشت اور مکھن ڈال کر پکائیں۔ بھون کر اتار لیں اور انڈے ملا دیں۔ پیزا روٹی پر اس مرکب کو پھیلائیں اور اوپر پنیر کے ٹکڑے رکھ کر بیک کریں۔ پک جاتے پر نکال لیں۔

☆..........☆..........☆

فروٹ پیزا

اجزاء:

انڈے	دو عدد	کشمش	10 گرام

مکھن	تین چمچ	کیوڑہ	چند قطرے
تیل	ایک چمچ	پیزروٹی	ایک عدد
گاجر کا مربہ	25 گرام	پستہ	15 گرام
بادام کی گریاں	(باریک کٹی ہوئی)	15 گرام	....

ترکیب:

گاجر کے مربے کو باریک باریک کاٹ لیں۔ پستے کو بھی باریک کاٹ لیں۔ ایک چمچ تیل میں بادام کی گریاں، کشمش، گاجر کا مربہ، پستہ، کیوڑہ اور مکھن کو ملائیں۔ اب اس مرکب میں انڈے پھینٹ کر ڈال دیں۔ پیزا روٹی پر اس سارے مرکب کو پھیلائیں اور اوون میں رکھ دیں۔ پکنے پر نکال لیں۔ مزیدار پیزا تیار ہے۔ یہ پیزا عام طور پر سالگرہ پر استعمال ہوتا ہے۔



انڈہ، شملہ مرچ پیزا

اجزاء:

شملہ مرچ	دو عدد	نمک، کالی مرچ	حسب ذائقہ
پیاز کٹا ہوا	ایک عدد	پیزا روٹی	ایک عدد
ٹماٹو کیچپ	حسب ضرورت	انڈے	تین عدد
مکھن	دو چمچ	لہسن، ادرک پیسٹ	ایک چمچ
تیل	دو عدد	....	....

ترکیب:

شملہ مرچ کو باریک کاٹ کر ابال لیں تیل گرم کریں، اس میں پیاز کو سنہری کر لیں۔ اب اس میں شملہ مرچ لہسن ادرک پیسٹ نمک، مرچ اور مکھن ڈال کر پکنے تک اور بھون کر اتار لیں۔ پیزا روٹی پر ہلکا ہلکا کیچپ لگائیں اور اوپر تیار کردہ مرکب ڈال دیں۔ انڈے پھینٹ کر اس کے اوپر ڈال دیں۔ اوون میں پکائیں پک جائے تو نکال لیں۔ ٹماٹو کیچپ کے ساتھ کھائیں۔



کریمی چکن پیزا

اجزاء:

چکن	ایک کپ	مکھن	دو چمچ
کریم	آدھا کپ	پیاز (بڑا سائز)	ایک عدد
اجینوموتو	آدھا چمچ	نمک، کالی مرچ	حسب ذائقہ
پیزا روٹی	ایک عدد	پنیر کے ٹکڑے	تین عدد
لہسن، ادرک پیسٹ	ایک چمچ	....	....

ترکیب:

چکن کو ابال لیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ مکھن گرم کریں۔ اس میں پیاز سنہرے کر لیں، اب اس میں چکن اجینوموتو۔ لہسن، ادرک، پیسٹ، نمک اور کالی مرچ ڈال کر پکائیں۔ بھون کر اتار لیں۔ پیزا روٹی کو درمیان سے کاٹ کر درمیان میں کریم کی

تہہ جمائیں، اوپر والا ٹکڑا کریم کے اوپر رکھیں اور اس کے اوپر تیار کردہ مرکب پھیلا دیں۔ مرکب کے اوپر باقی بچی کریم پھیلائیں اور اوپر پنیر کے ٹکڑے رکھ کر اوون میں تین سے پانچ منٹ تک پکائیں۔ کریم گرم ہونے پر پھسل جائے گی اور سائیڈوں پر نکل آئے گی۔ چمچ کی مدد سے اسے صاف کریں اور مزیدار چکن پیزا تناول فرمائیں۔



چپاتی پیزا

اجزاء:

مرغ (چھوٹی بوٹیوں میں)	375 گرام	انڈے	تین عدد
سبز مرچ	دو عدد	نمک	آدھا چائے کا چمچ
ٹماٹر	ایک عدد	میدہ	تین کپ
خمیرہ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	شکر	ایک چائے کا چمچ
دودھ	آدھا کپ	مکھن	دو کھانے کے چمچ

ترکیب:

میدے میں نمک ملا کر چھان لیں۔ دودھ گرم کر کے اس میں شکر اور خمیرہ پاؤڈر ڈال کر پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ انڈہ خوب پھینٹ لیں۔ اب نمک ملے میدے میں دودھ، مکھن اور انڈے کا آمیزہ ملا کر گوندھ لیں۔ ایک پلیٹ میں تھوڑا آئل مل کر گندھا ہوا میدہ رکھیں۔ میدہ اچھی طرح ڈھانپ دیں۔ دو گھنٹے میں آٹا پھول کر دوگنا ہو جائے گا۔ اس پھولے ہوئے آٹے کی ایک چوتھائی انچ موٹی روٹی بنا لیں۔ مرغ کی

چھوٹی بوٹیاں اُبال لیں اِن میں نمک، مرچ اور کٹی ہوئی سبز مرچ ملا دیں۔

انڈے پھینٹ کر نمک اور کالی مرچ ملا کر آملیٹ بنا لیں۔ آملیٹ کی باریک پٹیاں کاٹ لیں۔ اب گوندھے ہوئے آٹے کی روٹیاں بیکنگ ٹرے میں رکھیں۔ اس روٹی پر بوٹیوں کی تہہ لگائیں۔ بوٹیوں کی تہہ پر پیزا ساس کی تہہ لگائیں۔ اوپر ٹماٹر کے ٹکڑے رکھیں آملیٹ کی پٹیاں سجا کر اوون میں درمیانہ درجہ حرارت پر آدھے گھنٹے کے لیے بیک کر دیں۔ چائنیز پیزا ساس: استعمال ہونے والی پیزا ساس درج ذیل طریقہ کے مطابق بنا لیں۔



چکن شوارما

اجزاء:

مرغی بغیر ہڈی کے	تین سو گرام	دہی	آدھی پیالی
سرکہ	دو کھانے کے چمچ	لہسن	دو جوے
بار بی کیو مصالحہ	دو کھانے کے چمچ	نمک	حسب ذائقہ
لیموں کا رس	ایک کھانے کا چمچ	کالی مرچ کٹی ہوئی	ایک چائے کا چمچ

(سوس بنانے کے اجزا)

تل کا پیسٹ	آدھی پیالی	لیموں کا رس	ایک چوتھائی پیالی
لہسن	دو جوے	دہی دو	کھانے کے چمچ

(ڈشنگ کے لیے اجزا)

مرچوں کا اچار	ایک کپ	اچاری کھیرا	آدھی پیالی
پیٹا برگر	چار عدد	کھیرا	ایک عدد
پیاز	ایک عدد	ٹماٹر	ایک عدد
سلاد کا پتہ	تین سے چار عدد	ہرے، کالے زیتون	ایک کپ (سلائس)
زیتون کا تیل	دو سے تین کھانے کے چمچ		

ترکیب: (چکن بنانے کے لیے)

چکن کے پیسز کو باریک سلائسز میں کاٹ لیں۔

ایک پین میں تیل ڈالیں اور اس میں چکن کے سلائسز اور لہسن شامل کریں اور اچھی طرح سے فرائی کرلیں۔ اب اس میں دہی، سرکہ، لیموں کا رس، نمک اور تکہ مصالحہ ڈال کر ہلکا سا فرائی کریں اور خشک کرلیں۔ ایک پلیٹ میں نکال کر ٹھنڈا کرلیں۔ چکن تیار ہے۔

(ساس بنانے کا طریقہ)

ایک باؤل میں تل کا پیسٹ، لیموں کا رس، دہی اور لہسن ڈال کر اچھی طرح سے مکس کرلیں۔ اسے ایک پین میں ڈال کر فرائی کرلیں۔ پھر ایک باؤل میں نکال لیں۔ سوس تیار ہے۔

(سلاد بنانے کا طریقہ)

ٹماٹر اور کھیروں کے پتلے سلائس کاٹ لیں۔ سلاد کے پتوں کو باریک سلائس میں

سلاد پتے	حسب ضرورت		

تاہینی سوس:

تاہینی	دو کھانے کے چمچ	دہی	آدھا کپ
لہسن کا پیسٹ	آدھا چائے کا چمچ	نمک	آدھا چائے کا چمچ
سفید مرچ	ایک چوتھائی چائے کا چمچ		

تراکیب:

بون لیس چکن کو اسٹرپس میں کاٹ لیں۔ پھر چکن اسٹرپس کو ایک چائے کے چمچ لہسن کا پیسٹ، سفید مرچ، نمک، سویا سوس، سفید سرکہ، دہی، دار چینی، چلی سوس اور دہی سے ایک گھنٹے کے لیے میری نیٹ کر دیں۔ ایک فرائنگ پین میں دو کھانے کے چمچ تیل گرم کریں۔ اس میں میری نیٹ کی ہوئی چکن ڈال کر دس منٹ تک فرائی کریں کہ گل جائے۔ اب ایک پیٹا بریڈ پر فرائی کی ہوئی چکن ڈالیں۔ ساتھ ہی تاہینی سوس، پیاز اور سلاد پتے ڈال کر فولڈ کرلیں۔ ایک پیالے میں تاہینی سوس یا چلی گارلک سوس کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

تاہینی سوس:

بلینڈر میں تاہینی، دہی، آدھا چائے کا چمچ لہسن کا پیسٹ، آدھا چائے کا چمچ نمک اور سفید مرچ ڈال کر اچھی طرح بلینڈ کرلیں۔

☆------------☆------------☆

کاٹ لیں اور اسے ایک بڑے باؤل میں نکال لیں۔ پھر اس میں ٹماٹر، کھیرا اور سلاد کے پتے شامل کر لیں۔ اب اس میں زیتون کا تیل ڈالیں اور مرچن اور کھیرے کا اچار شامل کر لیں۔ سلاد تیار ہے۔

پیٹا فلنگ کا طریقہ

ایک پین لیں اور اس میں پیٹا بریڈ کو ہلکا سا سینک لیں۔ پھر اس کا پوکٹ کھول لیں پھر اس میں چکن کا آمیزہ، سوس، زیتون کے سلائسز اور سلاد شامل کر لیں۔

چکن شورما تیار ہے۔



چکن شوارما

اجزاء:

بون لیس چکن	آدھا کلو	لہسن کا پیسٹ	ایک چائے کا چمچ
سفید مرچ	ایک چائے کا چمچ	نمک	ایک چائے کا چمچ
سویا سوس	ایک کھانے کا چمچ	سفید سرکہ	دو کھانے کے چمچ
دار چینی	دو کھانے کے چمچ	تیل	دو کھانے کے چمچ
چلی سوس	تین کھانے کے چمچ	دہی تین	کھانے کے چمچ
پیٹا بریڈ	ایک عدد	پیاز	تھوڑی سی

شوارما

اجزاء:

چکن	750 گرام	دہی	1 کپ
سرکہ	1 کپ	لہسن	2 جوئے
کالی مرچ	1 چائے کا چمچ	نمک	چائے کا چمچ
ہری الائچی	2 عدد	لیموں رس کے لیتے	1 عدد

سوس بنانے کے لیے:

تل کا پیسٹ	1 کپ	لہسن	2 جوئے
لیموں کا رس	1 کپ	دہی	4 کھانے کے چمچ
پیتا بریڈ	4	باریک کٹا کھیرا	حسب ضرورت
کٹی پیاز	حسب ضرورت	سماک	چائے کا چمچ
ٹماٹر	حسب ضرورت		

لال مرچ پیسٹ کے لیے:

کشمیری مرچ	6 عدد	زیرہ	1 چائے کا چمچ

ترکیب:

کشمیری مرچ، زیرہ لے کر اس کو پانی میں بھگولیں اس کے بعد بلینڈر میں بلینڈ کر

لال مرچ پیسٹ تیار ہے۔ چکن کو تمام مصالحہ جات ملا کر لگا لیں اور پھر گرل کر لیں۔ پکنے کے بعد چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور سوس میں ملا لیں۔ اب پیٹا بریڈ پہ چلی پیسٹ لگا لیں اور چکن کے ٹکڑے رکھ کر زیتون کا تیل ڈال لیں۔

اور اس کو رول کر لیں اور آلوں کے ساتھ سرو کریں۔

☆..........☆..........☆

چکن شوارما

اجزاء: پیٹا بریڈ کے لیے:

میدہ	ایک پاؤ	مزید آٹا	آدھا پاؤ
خمیر	سات گرام	نمک	سات گرام
دودھ	225 ملی لیٹر	تل	60 گرام

سلاد کے لیے:

سرکہ	ایک بڑی پیالی	گاجر	ایک عدد (جولین)
نمک	چٹکی بھر	چقندر	آدھا (جولین)
کھیرا	ایک عدد (جولین چھلکے کے ساتھ)		

چکن کے لیے:

چکن بریسٹ (جولین)	150 گرام	تیل	دو کھانے کے چمچ
لہسن	ایک چائے کا چمچ	کٹی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ

نمک	حسب ذائقہ		

حمس ساس کیلئے:

سفید چنے	ایک کپ	تاہنی ساس	دو کھانے کے چمچ
کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ	دہی	آدھا پاؤ
نمک	چٹکی بھر		

تراکیب: پیٹا بریڈ بنانے کے لیے:

ایک باؤل میں میدہ اور میدہ آٹا مکس کریں، پھر اس میں گڑھا سا بنا کے اس میں خمیر، نمک اور تھوڑا سا دودھ ڈال کے مکس کریں اتنا کہ خمیر اور نمک کا دانہ ختم ہو جائے۔ اب آہستہ آہستہ باقی دودھ اور تل شامل کر کے اسے اچھی طرح گوندھیں۔

اب ڈو کو مزید گوندھنے کے لئے کاؤنٹر پر لے آئیں، ڈو بہت نرم ہو گئی اور ہاتھوں سے چپک رہی ہو تو اب اس میں تیل شامل کر کے گوندھیں جب تیل مکس ہو جائے تو تھوڑا سا خشک میدہ کاؤنٹر پر چھڑکتے ہوئے ڈو گوندھیں کہ درمیانہ سی نرم ہو جائے۔ اسے گوندھ کے دس منٹ کے لئے ایک سائڈ پر رکھ دیں۔ اب ڈو سے دو، درمیانہ اور دو چھوٹے پیڑے بنالیں۔ باقی ڈو کو خشک میدہ چھڑکتے ہوئے بیل لیں۔ یہ زیادہ پتلی نہ ہو۔ اب نارمل گول سٹر سے جتنی ٹکیہ کاٹی جائے، کاٹ لیں۔

جو درمیانہ پیڑے ہیں ان کو درمیانہ روٹی کے سائز کا بیل لیں (جس سائز کی شاورمہ بریڈ بازار میں ملتی ہے) چھوٹے پیڑے لمبائی میں بیل لیں۔ ان سب کو بکنگ ٹرے میں رکھ دیں۔

اوون 180 ڈگری پر پری ہیٹ کرلیں۔ بکنگ ٹرے اوون میں رکھیں (نیچے والا

چولہا جلانا ہے) اور پیٹا بریڈ کو آٹھ سے دس منٹ بیک کریں۔ اس کو اوون گلاس ڈور سے چیک کرلیں کہ بریڈ پھول گئی ہے۔

سلاد بنانے کے لیے:

ایک پین میں سرکہ گرم کریں اس میں گاجر، کھیرا اور نمک ڈالیں جب تھوڑا نرم ہو جائے تو سرکہ سے نکال کے اس میں چقندر شامل کر کے تھوڑا سا پکائیں اور پھر اسے بھی نکال لیں۔

چکن بنانے کے لیے:

پین میں تیل گرم کر کے لہسن سوتے کریں اور چکن، نمک، کٹی لال مرچ ڈال کے تھوڑا سا پکائیں کہ چکن گل جائے۔

حمس ساس بنانے کے لیے:

بلینڈر میں چنے، تاہینہ ساس، نمک، کالی مرچ اور دہی بلینڈ کرلیں۔ پیٹا بریڈ کو درمیان سے کاٹ لیں (یہ پاکٹ کی طرح ہو گئی) اس میں سلاد، چکن اور پھر حمس بھریں اور سرو کریں۔ جو بریڈ لمبائی میں بیک کی تھی اس کو چوڑائی والی سائڈ سے چھری کی نوک سے کھول لیں (یہ ہاف مون کی طرح ہو گئی) اور اس میں ساری فلنگ ڈال کے سرو کریں۔



آلو بریڈ رول

اجزاء: ڈو کے لیے:

میدہ	دو کپ	چینی	ایک کھانے کا چمچ
نمک	ایک چوتھائی چائے کا چمچ	خمیر	ایک کھانے کا چمچ
خشک دودھ	تین کھانے کے چمچ	تیل	ایک کھانے کا چمچ
تیل	حسب ضرورت	نیم گرم پانی	حسب ضرورت

فلنگ کے لیے:

آلو	تین عدد	کوٹی ہوئی چٹنی	تین کھانے کے چمچ

ترکیب: ڈو کے لیے:

میدہ، چینی، نمک، خشک دودھ، خمیر اور تیل کو گرم پانی میں گوندھ لیں اور ڈھک کر رکھ دیں۔ جب ڈو پھول جائے تو دوبارہ سے گوندھ کر اس کے چار پیڑے بنالیں۔ آلو کو چھلکے سمیت ابال لیں، پھر ان کو چمٹے پر آگ کے اوپر رکھ کر روسٹ کرلیں تاکہ اسموکی ذائقہ آجائے۔ اب چھلکے اتار کر میش کرلیں اور کوٹی ہوئی چٹنی ڈال کر مکس کرلیں۔ اب پیڑوں کو بیل کر تین یا چار چوکور کاٹ کر درمیان میں آلو کی فلنگ رکھ کر دونوں کونوں کو پکڑ کر اوپر کی طرف بند کردیں۔ اب پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر رول کو اوون یا تندور میں رکھ کر پکالیں۔ مزے دار آلو بریڈ رول تیار ہے۔

☆..........☆..........☆